



MITTAGSMENÜ

KW 38, 19.09. – 22.09.2022

EUR 10,90

TAG	MENÜ 1	MENÜ 2
MO, 19.09.	Schopfsteak vom Schwein mit Ofenkartoffel und Schnittlauch - Sauerrahm - Dip (AGLM)	Dinkel - Käse Laibchen mit Petersilienkartoffeln und Paprikasoße (ACGHL)
	Süßes aus der Küche (ACEFGH)	Süßes aus der Küche (ACEFGH)
DI, 20.09.	Rindsuppe mit Einlage (ACGL)	Rindsuppe mit Einlage (ACGL)
	Rinderbraten mit Kroketten, Rotkraut und Burgundersoße (ACGLM)	Gnocchi a la Funghi mit Parmesan und grünem Salat (ACGHL)
MI, 21.09.	Cordon Bleu vom Schwein mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren (AC)	Gratinierte Kürbis Agnolotti mit Mozzarella und Rahmsoße (ACGL)
	Süßes aus der Küche (ACEFGH)	Süßes aus der Küche (ACEFGH)
DO, 22.09.	Kürbiscremesuppe mit Croutons (ACGHLM)	Kürbiscremesuppe mit Croutons (ACGHLM)
	Gegrillte Hühnerbrust mit Biersoße auf Lauchrisotto (AGLM)	Gebratene Schupfnudeln mit Sauerrahm und grünem Salat (ACG)

Wir beziehen unsere Produkte von folgenden Produzenten:

Schweinefleisch und Rindfleisch: OBERIO by Gourmetfein - Michaelnbach
(Die OBERIO Hofgenau Fleischlinie steht für 100% regionale, hochwertige und gentechnikfreie Produkte.)

Kartoffeln: Fam. Limberger/Resch zu Wimberg - Nußbach

Freiland Eier: Fam. Mayrhofer/Winkler zWimberg - Nußbach

LEGENDE:

A: Glutenhaltiges Getreide
D: Fisch
G: Milch Laktose
M: Senf
P: Lupine

B: Krebstiere
E: Erdnuss
H: Schalenfrüchte
N: Sesam
R: Weichtiere

C: Eier
F: Soja
L: Sellerie
O: Schwefeldioxid

