

Wir haben vom
27.12.2018 - 06.01.2019
Betriebsurlaub

Montag

Suppe: Griesnockerlsuppe ^{ACGFL}

Menü 1: Rindfleischstreifen „Stroganoff“ ^{AFO} mit gebratenen Kartoffelnudeln und ein gemischter Salat ^{ACGFLO}

Menü 2: Ravioli mit Kräuterfülle an Olivenpesto - Parmesanstreifen ^{ACGFL} und ein gemischter Salat ^{FLO}

Dienstag:

Suppe: Blumenkohlcremesuppe ^{AGFL}

Menü 1: Karreeschnitzel an Natursauce mit Gemüsestreifen ^{AGFLO} Butterhörnle und ein Eisbergsalat mit Himbeerdressing ^{ACGFLO}

Menü 2: Bratkartoffeln mit Emmentalerstreifen und Spiegelei ^{CGFL} und ein Eisbergsalat mit Himbeerdressing ^{FLO}

Mittwoch:

Suppe: Brätspätzlesuppe ^{ACFL}

Menü 1: Chilli Con Carne im Reising ^{AGFLO} und ein Endiviensalat ^{FLO}

Menü 2: Krautspätzle nach Art des Hauses ^{ACFLO} und ein Endiviensalat ^{FLO}

Donnerstag

Suppe: Gemüsecremesuppe ^{AGFL}

Menü 1: Pariserschnitzel vom Huhn ^{ACFL} mit Petersilienkartoffeln und ein Mischsalat ^{GFL}

Menü 2: Penne an Kräuterpesto mit Parmesanstreifen ^{ACGFL} und ein Mischsalat ^{FLO}

Freitag **Weihnachtsurlaub unser Restaurant ist ab 14 Uhr geschlossen bis 06.01.2019**

Suppe: Rindbouillon mit Einlage ^{ACGFL}

Menü 1: Wienerschnitzel vom Schwein ^{ACFL} mit Pommes frites

Wir wünschen euch ein wunderschönes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr 2019

Menüpreis € 8,30

Mittagsmenü von 11:15 Uhr bis 13:30 Uhr und nur solange der Vorrat reicht.

Hier können Sie den Menüplan für diese Woche auch downloaden oder ausdrucken.

Allergenkennzeichnung: A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Soja, G-Milch/Lactose, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere

