



Buffetplan

Tel.: 02626/20 409

19. 03. bis 24. 03.

€ 7,90 pro Person

Montag 19. 03.

Hausgemachte Rindsuppe mit Grießnockerl A, C, F, G, L

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Salat A, C, F, G
oder

Eiernockerl mit Salat A, C
und

Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster A, C, G

Dienstag 20. 03.

Hausgemachte Rindsuppe mit Fritatten A, C, F, G, L

Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Semmelkren, Apfelkren und Salat A, C, F, G, L
oder

Spinat mit Röstkartoffeln und Spiegelei A, C, F, G, L

Mittwoch 21. 03.

Lauch-Kartoffelsuppe mit Speck A, F, G, L

Faschierter Braten mit Kartoffelpüree, Röstzwiebel und Salat A, C, F, G, L
oder

Linsen mit oder ohne Speck mit Serviettenknödel A, C, F, G, L, M

Donnerstag 22. 03.

Eintropfsuppe A, C, F, G, L

Hühnergeschnetzeltes mit Reis und Salat A, F, G, L
oder

Krautfleckerl mit Salat A, C, F, G, L, M, O

Freitag 23. 03.

Hausgemachte Rindsuppe mit Backerbsen A, C, F, G, L

Schweinesteak in Knoblauchsaff mit Hörnchen und Salat A, F, G, L
oder

Pizza Vegetaria A, C, G

Samstag 24. 03.

Menü (Suppe, Hauptspeise, Nachspeise) € 7,20

Änderungen vorbehalten. Wir wünschen guten Appetit!

Zu den etwaigen Kalorien der Speisen ist Ihnen unsere Küche gerne behilflich!

A=glutenhaltiges Getreide; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fisch;
E=Erdnuss; F=Soja; G=Milch inkl. Laktose; H=Schalenfrüchte;
L=Sellerie; M=Senf; N=Sesam; O=Sulfite; P=Lupine; R=Weichtiere
Auch bei der sorgfältigsten Arbeit können unsere Speisen Spuren von allergenen
Stoffen enthalten! Wir bitten bei Allergikern um Info an unsere Mitarbeiter.