



Buffetplan

Tel.: 02626/20 409

21. 08. bis 26. 08.

€ 7,60 pro Person

Montag 21. 08.

Hühnersuppe mit Nudeln A, C, F, G, L

Wurzelfleisch mit Semmelren, Apfelkren und Salat A, C, F, G, L
oder

Kürbispuffer mit Knoblauchdip und Salat A, C, F, G, L
und

Hausgemachte Zwetschkenknödel A, C, F, G, H

Dienstag 22. 08.

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

Hühnerkeulen gebacken mit Pommes Frites und Salat A, C, F, G
oder

Grenadiermarsch mit Salat A, C, G

Mittwoch 23. 08.

Leberreissuppe A, C, F, G, L

Putengeschnetzeltes mit Reis und Salat A, F
oder

Krautfleckerl mit Salat A, C, G

Donnerstag 24. 08.

Gemüseeinbrennsuppe A, F, G, L

Rinderragout mit Salzkartoffeln und Salat A, G
oder

Fischspieß gebacken mit Sauce Tartare und Salat A, C, D, F, G, M, O

Freitag 25. 08.

Hühnersuppe mit Fritatten A, C, F, G, L

Jägerschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat A, F, G, O
oder

Sellerieschnitzel gebacken mit Kräuterdip und Salat A, C, F, G, L

Samstag 26. 08.

Menü (Suppe, Hauptspeise, Nachspeise) € 6,50

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.