



Frittatensuppe ACGL

Grießnockerlsuppe ACGL

Leberknödelsuppe ACGL

Fleischstrudelsuppe ACGL

Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons ACGL

Goldbraun gebackenes Schweinsschnitzel, serviert mit Pfirsich,
Erbsen und Pommes Frites ACFGLP

Klassisches Cordon Bleu mit Pfirsich, Karotten und
Petersilienkartoffeln ACFGL

Würzig gegrilltes Schweinsschnitzel mit Kräuterbutter, dazu gibt´s
Cocktailsauce, Pommes und Gemüse GLM

Schweinsbraten mit Sauerkraut und Serviettenknödel
(bzw. Reis und Gemüse) ACGLM

Feinschmeckerschnitzel vom Huhn (mit Schinken und Käse) mit
Kroketten und Butterkarotten ACGLM

Hühnerschnitzel gebacken mit Preiselbeerpfirsich, Butterreis und
Erbsen ACFGHLO

Gemischter Salat mit Kernöl FHLM

Schnitte mit Schlag ACEFGHNO

11,80 €

**Sie können 2 Suppen und 2 Hauptspeisen auswählen. Ein Salat
und ein Dessert ist bei jeder Portion dabei.**

**Auf Wunsch servieren wir auch gerne für einen Aufpreis
von 2,00 € Forellengerichte.**

Allergenlegende

- A = Gluten
- B = Krebstiere
- C = Ei
- D = Fisch
- E = Erdnuss
- F = Soja
- G = Milch
- H = Nüsse
- L = Sellerie
- M = Senf
- N = Sesam
- O = Sulfite
- P = Lupinen
- R = Weichtiere

Allergene Hinweise

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU – Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.
- Wir gehen auf die Bedürfnisse von speziellen Ernährungsformen ein. Wir informieren sie schriftlich über die Allergene.
- Bei Menüs, Tagesempfehlungen, Torten und Änderungen fragen sie bitte das Personal.