

Menüplan MY HIVE Twin Tower

KW 17	Mo, 22.04.	Di, 23.04.	Mi, 24.04.	Do, 25.04.	Fr, 26.04.
Tagessuppe € 2,50	Klare Rindsuppe mit Leberknödel	Karfiolcremesuppe mit Croutons	Klare Hühnersuppe mit Suppennudeln	Kräutercremesuppe mit Käsecroutons	Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl
	Kcal: 123 / BE: 1 / AL: A,C,	Kcal: 200 / BE: 2 / AL: A,F,G,	Kcal: 73 / BE: 1 / AL: A,C,	Kcal: 151 / BE: 1 / AL: A,F,G,	Kcal: 125 / BE: 1 / AL: A,C,
Tagesteller 1 ab € 8,70	Gemüse-Hirselaibchen mit grünem Salat und Kräuterdip	Bärlauchgnocchi mit Gemüse und Sauerrahm dazu Tomatensalat	Grünes Spargel Risotto mit Rucolahaube	Grünkerngemüsepfanne mit Halloumi und Blattsalatmix	Germknödel mit Vanillesauce
	Kcal: 543 / BE: 6 / AL: A,C,G,L,O,	Kcal: 409 / BE: 5 / AL: A,G,O,	Kcal: 660 / BE: 7 / AL: C,F,G,O,	Kcal: 602 / BE: 3 / AL: A,G,L,	Kcal: 809 / BE: 3 / AL: A,C,G,
Tagesteller 2 ab € 8,90	Selchfleischknödel mit Bratensaft und Sauerkraut	Szegediner Krautfleisch mit Serviettenknödel	Rindsragout Esterhazy mit Kroketten und Preiselbeeren	Omas Einbrennte Hund mit Frankfurter und Schwarzbrot	Fish & Chips dazu Cocktailsauce
	Kcal: 460 / BE: 5 / AL: A,C,	Kcal: 1 033 / BE: 4 / AL: A,C,G,	Kcal: 1 037 / BE: 6 / AL: A,C,G,L,	Kcal: 1 064 / BE: 8 / AL: A,M,	Kcal: 1 438 / BE: 6 / AL: A,C,D,G,M,O,
Tagesteller 3 ab € 9,50	Faschierte Laibchen mit Kartoffel-Zucchini-Püree und Röstzwiebel	Chickenwings mit Bratkartoffeln und Cocktail-Dip	Hühnerschnitzel Pariser Art mit Butterreis und Kartoffelsalat	Naturschnitzel von der Pute mit Risi Pisi	
	Kcal: 755 / BE: 4 / AL: A,G,O,	Kcal: 1 005 / BE: 2 / AL: B,D,G,M,	Kcal: 773 / BE: 7 / AL: A,C,G,M,	Kcal: 589 / BE: 5 / AL: A,F,G,	

AL = Allergene laut Codexempfeh
BE = Broteinheiten
A Gluten, Glutenhaltiges Getreide
E Erdnuss, Erdnusserzeugnisse
L Sellerie, Sellerieerzeugnisse
O Schwefeldioxid, Sulfite
FR Allergenfrei
B Krebs-, Krusten-, Schalentiere u. deren Erzeugnisse
F Soja, Sojaerzeugnisse
M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
P Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier, Eiererzeugnisse
G Milch, Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
H Schalenfrüchte

Die Allergene beziehen sich rein auf die Rezeptur des Gerichtes. Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Spuren anderer Allergene nicht ausgeschlossen werden. Eine Auflistung der kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe liegt im Restaurant auf. Gerne können Sie unsere Mitarbeiter*innen darauf ansprechen.

Änderungen vorbehalten!