

# Menüplan MY HIVE Twin Tower

KW 43	Mo, 21.10.	Di, 22.10.	Mi, 23.10.	Do, 24.10.	Fr, 25.10.
<b>Tagessuppe</b> € 2,50	Altwiener Suppentopf	Erbsencremesuppe	Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	Karfiolcremesuppe	Klare Gemüsesuppe mit Sternchennudeln
	Kcal: 76 / BE: 0 / AL: A,C,F,L	Kcal: 100 / BE: 1 / AL: F,G	Kcal: 156 / BE: 1 / AL: A,F,G	Kcal: 129 / BE: 1 / AL: A,F,G	Kcal: 89 / BE: 1 / AL: A,C
<b>Tagesteller 1</b> ab € 8,70	Eiernockerl mit grünem Salat	Spinat-Schafkäsestrudel auf Kressesauce dazu Tomatensalat	Gebackener Emmentaler mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	Gebackenes Gemüse Allerlei auf gemischtem Blattsalat, dazu Sauce Tartare	Nougatknödel mit gemischtem Obst
	Kcal: 505 / BE: 6 / AL: A,C	Kcal: 358 / BE: 2 / AL: A,C,F,G,M,O	Kcal: 1 133 / BE: 6 / AL: A,C,G,M	Kcal: 841 / BE: 4 / AL: A,C,M	Kcal: 675 / BE: 8 / AL: A,C,F,G,H
<b>Tagesteller 2</b> ab € 8,90	Reisfleisch vom Huhn, dazu Gurkensalat	Rindsgulasch mit Nockerl	<b>Pasta Station</b> Spaghetti Bolognese mit Parmesan und grünem Salat	Paprika Puten Geschnetzeltes mit Spiralen	Gebackenes Hoki-Filet mit Kartoffel-Vogerlsalat
	Kcal: 457 / BE: 6 / AL: O	Kcal: 809 / BE: 6 / AL: A,C,G	Kcal: 688 / BE: 6 / AL: A,C,G	Kcal: 1 335 / BE: 18 / AL: A,C,G	Kcal: 619 / BE: 6 / AL: A,C,D,G,M
<b>Tagesteller 3</b> ab € 9,50	<b>Grill Station</b> Grillkotelette mit Speckfisoln und Bratkartoffeln	<b>Grill Station</b> Pork Wellington mit Rosmarinerdäpfel und Mandelbrokkoli, dazu Sauce Hollandaise	Wiener Schnitzel vom Schwein mit Butterreis und Kartoffelsalat	<b>Grill Station</b> Beiriedschnitte 250gr mit glacierten Babykarotten und Ofenkartoffel, dazu Kräuterbutter	
	Kcal: 894 / BE: 2 / AL: M	Kcal: 1 511 / BE: 5 / AL: A,C,F,G,H,L,M	Kcal: 679 / BE: 6 / AL: A,C,G,M	Kcal: 889 / BE: 3 / AL: G,M,O	

**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!