

Menüplan MY HIVE Twin Tower

KW 45	Mo, 04.11.	Di, 05.11.	Mi, 06.11.	Do, 07.11.	Fr, 08.11.
Tagessuppe € 2,50	Klare Rindsuppe mit Leberknödel	Fisolencremesuppe mit Croutons	Klare Hühnersuppe mit Suppennudeln	Karotten-Orangencremesuppe mit Croutons	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen
	Kcal: 133 / BE: 1 / AL: A,C,	Kcal: 206 / BE: 2 / AL: A,F,G,	Kcal: 73 / BE: 1 / AL: A,C,	Kcal: 155 / BE: 1 / AL: A,F,G,	Kcal: 73 / BE: 1 / AL: A,C,G,
Tagesteller 1 ab € 8,70	Vorarlberger Spinatkäsespätzle mit grünem Salat	Geröstete Knödel mit Zwiebel und Ei dazu Eisbergsalat	Brokkoli-Käse-Kartoffeltascherl auf buntem Blattsalat dazu Kräuterdip	Spinat-Ricottaravioli in Obersauce und Kirschtomaten	Allerlei süße Variationen
	Kcal: 771 / BE: 6 / AL: A,C,F,G,	Kcal: 684 / BE: 7 / AL: A,C,G,O,	Kcal: 417 / BE: 4 / AL: G,	Kcal: 554 / BE: 6 / AL: A,C,G,	Kcal: 268 / BE: 0 / AL: A,C,G,
Tagesteller 2 ab € 8,90	Kartoffelgulasch mit Frankfurter und Semmel	Wurstnudeln mit Tomatensalat	<i>Pastastation</i> Spaghetti Carbonara mit grünem Salat	Naturschnitzel mit Champignon Sauce und Risi Pisi	Dorschfilet gebacken und dazu französischer Gemüsesalat
	Kcal: 654 / BE: 5 / AL: A,F,G,L,M,	Kcal: 683 / BE: 7 / AL: A,C,L,M,O,	Kcal: 690 / BE: 6 / AL: A,F,G,L,	Kcal: 965 / BE: 7 / AL: A,F,G,O,	Kcal: 606 / BE: 1 / AL: A,C,D,G,M,O,
Tagesteller 3 ab € 9,50	Majoranfleisch mit Kroketten	Wildschwein Spareribs mit Kräuterpommes und gegrilltem Kürbis, dazu Preiselbeeren	Cordon Bleu von der Pute mit Gemüsereis und Kartoffelsalat	Hirschragout mit Erdäpfelknödel und gefüllte Birnen, dazu Preiselbeeren	
	Kcal: 988 / BE: 4 / AL: A,C,G,	Kcal: 1 573 / BE: 5 / AL:	Kcal: 843 / BE: 8 / AL: A,C,G,M,	Kcal: 569 / BE: 7 / AL: L,O,	

AL = Allergene laut Codexempfehlungen
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!