

Menüplan MY HIVE Twin Tower

KW 47	Mo, 20.11.	Di, 21.11.	Mi, 22.11.	Do, 23.11.	Fr, 24.11.
Tagessuppe € 2,50	Klare Rindsuppe mit Leberknödel	Gemüsecremesuppe mit Croutons	Klare Hühnersuppe mit Nudeln	Karfiolcremesuppe mit Croutons	Klare Gemüsesuppe mit Frittaten
	Kcal: 123 / BE: 1 / AL: A,C,	Kcal: 144 / BE: 1 / AL: A,F,G,	Kcal: 21 / BE: 0 / AL: A,C,	Kcal: 200 / BE: 2 / AL: A,F,G,	Kcal: 127 / BE: 2 / AL: A,C,G,
Tagesteller 1 ab € 8,50	Gebackener Emmentaler mit Blattsalatmix und Preiselbeeren	Überbackener Ofenkartoffel mit Gemüse und Blattsalatmix	Gefüllte Zucchini mit Bulgur und Schafkäse, dazu Beilagenkartoffeln	Spinatpalatschinken auf Blattsalat mit Schnittlauchdip	Apfelpalatschinken mit Zimt-Zucker und Schlagobers
	Kcal: 972 / BE: 4 / AL: A,C,G,	Kcal: 492 / BE: 5 / AL: A,G,L,	Kcal: 1.044 / BE: 6 / AL: A,C,F,G,M,	Kcal: 352 / BE: 2 / AL: A,C,G,O,	Kcal: 455 / BE: 4 / AL: A,C,G,
Tagesteller 2 ab € 8,80	Hauspizza	Selchfleischknödel mit Bratensaft	Gebratene Knacker mit Röstkartoffeln und Dillrahmfisolen	Champignon geschnetzeltes vom Schwein mit Serviettenknödel	Gebackenes Kabeljaufilet mit Kartoffelsalat
	Kcal: 1.351 / BE: 11 / AL: A,G,	Kcal: 419 / BE: 5 / AL: A,C,	Kcal: 1.175 / BE: 3 / AL: A,G,O,	Kcal: 1.035 / BE: 5 / AL: A,C,G,	Kcal: 566 / BE: 5 / AL: A,C,D,G,M,
Tagesteller 3 ab € 9,40	Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel	Gegrilltes Lachsfilet mit Blattspinat und Butterkartoffeln	Gebackenes Hühnerschnitzel mit Naturreis und Kartoffelsalat	1/2 Brathuhn mit Risi-Pisi	
	Kcal: 867 / BE: 5 / AL: A,C,G,	Kcal: 712 / BE: 3 / AL: A,D,F,G,M,	Kcal: 5.022 / BE: 7 / AL: A,C,G,M,	Kcal: 787 / BE: 5 / AL: G,	

DONNERSTAG, 23.11.2023

MENÜ 4 - RIB EYE STEAK 250G MIT BUNTEM GRILLGEMÜSE UND EINER OFENKARTOFFEL

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

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!