

Menüplan MY HIVE Twin Tower

KW 16	Mo, 15.04.	Di, 16.04.	Mi, 17.04.	Do, 18.04.	Fr, 19.04.
Tagessuppe € 2,50	Klare Rindsuppe mit Leberknödel	Basilikum-Erdäpfelcremesuppe mit Croutons	Klare Hühnersuppe mit Grießnockerl	Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	Klare Gemüsesuppe mit Sternchen
	Kcal: 123 / BE: 1 / AL: A,C,	Kcal: 199 / BE: 2 / AL: A,F,G,M,	Kcal: 105 / BE: 1 / AL: A,C,	Kcal: 144 / BE: 1 / AL: A,F,G,	Kcal: 89 / BE: 1 / AL: A,C,
Tagesteller 1 ab € 8,70	Schupfnudelpfanne mit Frischgemüse	Chili con Tofu und Semmel	Bärlauch - Lasagne	Süßkartoffel - Curry mit Pita Brot	Schoko-Brownie auf warmer Schokosauce mit gebratenen Walnüssen
	Kcal: 321 / BE: 1 / AL: A,C,G,	Kcal: 2 585 / BE: 40 / AL: A,F,L,	Kcal: 706 / BE: 6 / AL: A,G,L,	Kcal: 530 / BE: 6 / AL: M,	Kcal: 1 138 / BE: 9 / AL: A,C,E,G,H,
Tagesteller 2 ab € 8,90	Kartoffelgulasch mit Wiener und Semmel	Überbackene Schinkenfleckerl dazu Blattsalatmix	Linsen mit Speck dazu Serviettenknödel	Schweinsbraten mit Speckkrautsalat und Serviettenknödel	Seelachs gebacken mit Kartoffel-Mayonaisesalat
	Kcal: 2 840 / BE: 41 / AL: A,L,M,	Kcal: 565 / BE: 5 / AL: A,C,G,L,	Kcal: 816 / BE: 7 / AL: A,C,G,	Kcal: 688 / BE: 2 / AL: O,	Kcal: 591 / BE: 3 / AL: A,C,D,M,
Tagesteller 3 ab € 9,50	Burrito "VIVA LA MEXICO" mit Pommes und Dip	Hühnerrisotto mit einer Rucolahaub und Tomatensalat	Cordon Bleu vom Schwein mit Petersilienerdäpfel und Gurkensalat	Hühnerfilet Piccata Milanese auf Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan	
	Kcal: 750 / BE: 6 / AL: A,F,G,	Kcal: 965 / BE: 4 / AL: C,G,O,	Kcal: 595 / BE: 2 / AL: A,C,G,	Kcal: 1 000 / BE: 7 / AL: A,C,G,	



GRILLWOCHE



- AL = Allergene laut Codexempfehlungen**
- 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.

Dussmann
FOOD SERVICES

Änderungen vorbehalten!