

# Menüplan MY HIVE Twin Tower

| KW 18                             | Mo, 29.04.  | Di, 30.04.  | Mi, 01.05. | Do, 02.05.  | Fr, 03.05.  |
|-----------------------------------|---|---|------------|---|---|
| <b>Tagessuppe</b><br>€ 2,50       | Klare Rindsuppe mit Grießnockerl<br>Kcal: 95 / BE: 1 / AL: A,C,                             | Französische Zwiebelsuppe mit Croutons<br>Kcal: 145 / BE: 2 / AL: A,  |            | Erbsencremesuppe mit Schwarzbrot<br>Kcal: 219 / BE: 3 / AL: F,G,                          | Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen<br>Kcal: 73 / BE: 1 / AL: A,C,G,               |
|                                   | <b>Tagesteller 1</b><br>ab € 8,70   | Vegetarischer Linseneintopf mit Beilagenkartoffeln<br>Kcal: 545 / BE: 5 / AL: A,G,L,M,  |            | Bärlauch Risotto mit Tomatensalat<br>Kcal: 1 069 / BE: 6 / AL: C,G,O,                     | Gemüselasagne mit Tomatensauce<br>Kcal: 851 / BE: 7 / AL: A,C,G,                |
| <b>Tagesteller 2</b><br>ab € 8,90 | Reisfleisch mit Blattsalatmix<br>Kcal: 697 / BE: 4 / AL: A,                                 | Paprika-Puten-Geschnetzeltes mit Teigwaren<br>Kcal: 1 086 / BE: 14 / AL: A,G,   |            | Buntes Putenragout nach Gärtnerinnen Art mit Butterreis<br>Kcal: 650 / BE: 5 / AL: A,G,L, | Dorschfilet gebacken mit Erdäpfel-Gurkensalat<br>Kcal: 412 / BE: 1 / AL: A,D,M, |
| <b>Tagesteller 3</b><br>ab € 9,50 | Burgunder-Rindsbraten mit Kroketten und Preiselbeeren<br>Kcal: 985 / BE: 5 / AL: A,C,G,M,O, | Gegrillter Wildlachs auf grünem Spargel mit Salzerdäpfel und dazu Sauce Hollandaise<br>Kcal: 827 / BE: 2 / AL: A,C,D,F,G,L,M, |            | Pulled Pork Burger mit Coleslaw und Wedges<br>Kcal: 1 039 / BE: 7 / AL: A,C,G,M,N,        |   |

**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!