

Menüplan MY HIVE Twin Tower

KW 18	Mo, 29.04.	Di, 30.04.	Mi, 01.05.	Do, 02.05.	Fr, 03.05.
Tagessuppe € 2,50	Klare Rindsuppe mit Grießnockerl	Französische Zwiebelsuppe mit Croutons		Erbsencremesuppe mit Schwarzbrot	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen
	Kcal: 95 / BE: 1 / AL: A,C,	Kcal: 145 / BE: 2 / AL: A,		Kcal: 219 / BE: 3 / AL: F,G,	Kcal: 73 / BE: 1 / AL: A,C,G,
Tagesteller 1 ab € 8,70	Vegetarischer Linseneintopf mit Beilagenkartoffeln	Bärlauch Risotto mit Tomatensalat		Gemüselasagne mit Tomatensauce	Apfelpalatschinken mit Vanillesauce
	Kcal: 545 / BE: 5 / AL: A,G,L,M,	Kcal: 1 069 / BE: 6 / AL: C,G,O,		Kcal: 851 / BE: 7 / AL: A,C,G,	Kcal: 671 / BE: 7 / AL: A,C,G,
Tagesteller 2 ab € 8,90	Reisfleisch mit Blattsalatmix	Paprika-Puten-Geschnetzeltes mit Teigwaren		Buntes Putenragout nach Gärtnerinnen Art mit Butterreis	Dorschfilet gebacken mit Erdäpfel-Gurkensalat
	Kcal: 697 / BE: 4 / AL: A,	Kcal: 1 086 / BE: 14 / AL: A,G,		Kcal: 650 / BE: 5 / AL: A,G,L,	Kcal: 412 / BE: 1 / AL: A,D,M,
Tagesteller 3 ab € 9,50	Burgunder-Rindsbraten mit Kroketten und Preiselbeeren	Gegrillter Wildlachs auf grünem Spargel mit Salzerdäpfel und dazu Sauce Hollandaise	Pulled Pork Burger mit Coleslaw und Wedges		
	Kcal: 985 / BE: 5 / AL: A,C,G,M,O,	Kcal: 827 / BE: 2 / AL: A,C,D,F,G,L,M,	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!