

Menüplan MY HIVE Twin Tower

KW 19	Mo, 06.05.	Di, 07.05.	Mi, 08.05.
Tagessuppe € 2,50	Rindsuppe mit Frittaten	Süßkartoffelcremesuppe	Klare Hühnersuppe mit Nudeln
	Kcal: 27 / BE: 0 / AL: A,C,	Kcal: 137 / BE: 1 / AL: A,F,G,	Kcal: 21 / BE: 0 / AL: A,C,
Tagesteller 1 ab € 8,70	Gemüseragout mit Bratkartoffeln	Überbackener Ofenkartoffel mit Gemüse und Blattsalatmix	Gemüserisotto mit Bärlauch
	Kcal: 275 / BE: 2 / AL: F,G,M,	Kcal: 492 / BE: 5 / AL: A,G,L,	Kcal: 685 / BE: 7 / AL: C,F,G,O,
Tagesteller 2 ab € 8,90	Pljeskavica mit Ajvar und Pommes	Hawaii Schnitzel (Natur) mit Kräuterreis	Züricher Geschnetztes mit Bandnudeln
	Kcal: 791 / BE: 4 / AL: A,C,	Kcal: 1 239 / BE: 11 / AL: G,	Kcal: 667 / BE: 6 / AL: A,C,F,G,O,
Tagesteller 3 ab € 9,50	Rindsragout Toskana mit Polentataler	Gegrillter Seelachs auf Salatbett und Petersilienkartoffeln	Gebackenes Hühnerschnitzel mit Butterreis
	Kcal: 557 / BE: 3 / AL: A,G,O,	Kcal: 326 / BE: 1 / AL: A,D,	Kcal: 903 / BE: 6 / AL: A,C,G,



AL = Allergene laut Codexempfehlungen
BE = Broteinheiten
FR = Allergenfrei
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!