

Menüplan MY HIVE Twin Tower

KW 21	Mo, 20.05.	Di, 21.05.	Mi, 22.05.	Do, 23.05.	Fr, 24.05.
Tagessuppe € 2,50	 Pfingstmontag geschlossen	Tomaten- Basilikumcremesuppe mit Croutons	Klare Hühnersuppe mit Leberknödel	Knoblauchcremesuppe mit Croutons	Klare Gemüsesuppe mit Suppennudeln
		Kcal: 182 / BE: 2 / AL: A,F,G,	Kcal: 133 / BE: 1 / AL: A,C,	Kcal: 246 / BE: 2 / AL: A,F,G,	Kcal: 93 / BE: 1 / AL: A,C,
Tagesteller 1 ab € 8,70		Überbackene Gnocchi mit einer Käse-Lauch Sauce	Polentalaiabchen auf Ratatouillegemüse dazu Blattsalat	Mediterraner Gemüseteller (Roter Zwiebel, Paprika Tricolore, Zucchini, Melanzani, Kartoffel) mit Fetawürfel und Joghurt dip	Marillknödel mit ganzer Frucht und süßen Brösel
		Kcal: 817 / BE: 7 / AL: A,F,G,	Kcal: 479 / BE: 6 / AL: G,O,	Kcal: 186 / BE: 0 / AL: G,O,	Kcal: 7 022 / BE: 132 / AL: A,C,G,
Tagesteller 2 ab € 8,90		Jägernockerl mit grünem Salat	Kümmelbraten mit Serviettenknödel und Speckkraut dazu ein Safterl	Klassischer Cheesburger mit Gitterpommes und Ketchup	Gebackenes Hoki-Filet mit Kartoffelsalat und Gemüsereis
	Kcal: 867 / BE: 9 / AL: A,C,G,M,O,	Kcal: 997 / BE: 5 / AL: A,C,G,M,O,	Kcal: 773 / BE: 5 / AL: A,G,M,N,	Kcal: 4 475 / BE: 77 / AL: A,C,D,G,L,M,	
Tagesteller 3 ab € 9,50	Gegrilltes Zanderfilet mit Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter	Steirischer Backhendelsalat mit Kürbiskernöl	Klassischer Ceasar Salat mit Hühnerfilet Streifen und Speck dazu Pizzastangerl		
	Kcal: 408 / BE: 2 / AL: A,D,G,M,	Kcal: 961 / BE: 5 / AL: A,M,	Kcal: 2 255 / BE: 2 / AL: A,C,E,F,G,H,N,O,		

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!