

Menüplan MY HIVE Twin Tower

KW 24	Mo, 10.06.	Di, 11.06.	Mi, 12.06.	Do, 13.06.	Fr, 14.06.
Tagessuppe € 2,50	Klare Rindsuppe mit Frittaten	Knoblauchcremesuppe mit Croutons	Klare Hühnersuppe mit Suppennudeln	Lauchcremesuppe mit Käsecroutons	Klare Gemüsesuppe mit Leberreis
	Kcal: 96 / BE: 1 / AL: A,C,G,	Kcal: 246 / BE: 2 / AL: A,F,G,	Kcal: 73 / BE: 1 / AL: A,C,	Kcal: 198 / BE: 1 / AL: A,F,G,	Kcal: 80 / BE: 1 / AL: A,
Tagesteller 1 ab € 8,70	Gebackener Emmentaler mit Petersilienkartoffeln, gemischten Blattsalat und Preiselbeeren	Cremspinaat mit Rösti und dazu ein gekochtes Ei	Bärlauchgnocchi mit Gemüse und Sauerrahm	Gemüse-Rahmlinsen mit Serviettenknödel	Nußpalatschinken mit Schokosauce und Schlagobers
	Kcal: 1 160 / BE: 6 / AL: A,C,G,M,O,	Kcal: 553 / BE: 3 / AL: A,C,F,G,	Kcal: 376 / BE: 5 / AL: A,G,	Kcal: 622 / BE: 6 / AL: A,C,F,G,M,O,	Kcal: 373 / BE: 3 / AL: A,C,G,H,
Tagesteller 2 ab € 8,90	Hühnerfilet Florentin mit Tagliatelle und Sauce Robert	Gegrillte Käsekrainer mit Pommes und Zwiebelsenf	Grillkotelett auf würzigem Letcho und Bratkartoffeln	Reisfleisch vom Huhn mit Blattsalat	Seelachs gebacken mit Gurkenrahmsalat
	Kcal: 1 105 / BE: 10 / AL: A,G,M,	Kcal: 849 / BE: 3 / AL: G,M,	Kcal: 679 / BE: 3 / AL: M,	Kcal: 431 / BE: 5 / AL:	Kcal: 448 / BE: 2 / AL: A,D,G,O,
Tagesteller 3 ab € 9,50	Majoranfleisch vom Rind und dazu Kroketten	Gegrilltes Kabeljaufilet in Butter-Weißweinsauce mit Mandelreis	Gebackenes Hühnerschnitzel mit Gemüsereis und Erdäpfel-Vogersalat	Asiatischer Schweinslungenbratenspieß auf gebratenen Gemüsenudeln	
	Kcal: 988 / BE: 4 / AL: A,C,G,	Kcal: 569 / BE: 5 / AL: A,D,G,H,O,	Kcal: 1 004 / BE: 7 / AL: A,C,M,	Kcal: 960 / BE: 10 / AL: A,C,F,G,	

AL = Allergene laut Codexempfeh
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!