

Menüplan MY HIVE Twin Tower

KW 30	Mo, 22.07.	Di, 23.07.	Mi, 24.07.	Do, 25.07.	Fr, 26.07.
Tagessuppe € 2,50	Klare Rindsuppe mit Backerbsen	Champignoncremesuppe mit Croutons	Asiatische Nudel-Gemüsesuppe mit Hühnerfleisch	Karfiolcremesuppe mit Rosmarincroutons	Klare Gemüsesuppe mit Schöberl
	Kcal: 53 / BE: 0 / AL: A,C,G,	Kcal: 154 / BE: 1 / AL: A,F,G,	Kcal: 127 / BE: 1 / AL: A,C,F,G,	Kcal: 200 / BE: 2 / AL: A,F,G,	Kcal: 124 / BE: 1 / AL: A,C,
Tagesteller 1 ab € 8,70	Geröstete Knödel mit Zwiebel und Ei, dazu Gurkensalat	Camembert gebacken auf Blattsalat mit Preiselbeeren	Linsen-Curryragout	Spinat-Schafkäsestrudel mit Kräuterdip und Blattsalat	Germknödel mit Vanille Sauce
	Kcal: 724 / BE: 8 / AL: A,C,G,O,	Kcal: 519 / BE: 3 / AL: A,G,	Kcal: 328 / BE: 4 / AL: F,G,L,M,	Kcal: 455 / BE: 2 / AL: A,C,F,G,M,O,	Kcal: 360 / BE: 3 / AL: A,C,G,
Tagesteller 2 ab € 8,90	Jägersnockerl mit Speck dazu Chinakohlsalat	Steirisches Wurzelfleisch mit Kümmelerdäpfel	Reisfleisch vom Huhn mit Blattsalat	Naturschnitzel vom Schwein mit Champignonsauce und dazu Serviettenknödel	Seelachs gebacken mit Kartoffelsalat
	Kcal: 868 / BE: 9 / AL: A,C,G,M,O,	Kcal: 631 / BE: 2 / AL: G,L,M,O,	Kcal: 431 / BE: 5 / AL:	Kcal: 1 110 / BE: 7 / AL: A,C,F,G,O,	Kcal: 467 / BE: 3 / AL: A,D,M,
Tagesteller 3 ab € 9,50	Chickenwings mit Wedges dazu Cocktailsauce und Knoblauchdip	Bifteki mit Tomatenreis und dazu Kartoffelsalat	Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites	Hühner Kebab mit Cous-Cous Salat	
	Kcal: 1 045 / BE: 3 / AL: A,B,C,D,F,G,M,O,	Kcal: 750 / BE: 6 / AL: A,G,M,	Kcal: 525 / BE: 2 / AL: A,C,	Kcal: 752 / BE: 6 / AL: A,G,L,	

AL = Allergene laut Codexempfeh	A Gluten, Glutenhaltiges Getreide	B Krebs-, Krusten-, Schalentiere u. deren Erzeugnisse	C Eier, Eiererzeugnisse	D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
BE = Broteinheiten	E Erdnuss, Erdnusserzeugnisse	F Soja, Sojaerzeugnisse	G Milch, Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)	H Schalenfrüchte
	L Sellerie, Sellerieerzeugnisse	M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	
	O Schwefeldioxid, Sulfite	P Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse	R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	
	FR Allergenfrei			

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!