

Menüplan MY HIVE Twin Tower

KW 37	Mo, 09.09.	Di, 10.09.	Mi, 11.09.	Do, 12.09.	Fr, 13.09.
Tagessuppe € 2,50	Klare Rindsuppe mit Leberknödel	Kürbiscremesuppe mit Croutons	Klare Hühnersuppe mit Frittaten	Karotten-Orangencremesuppe mit Kurkumacroutons	Klare Gemüsesuppe mit Suppennudeln
	Kcal: 133 / BE: 1 / AL: A,C,	Kcal: 430 / BE: 1 / AL: A,F,G,	Kcal: 106 / BE: 1 / AL: A,C,G,	Kcal: 155 / BE: 1 / AL: A,F,G,	Kcal: 50 / BE: 1 / AL: A,C,
Tagesteller 1 ab € 8,70	Spinat-Schafkäsestrudel mit Blattsalatmix und Rahm Dip	Erdäpfel-Lauchgröstl mit Schafkäse und Tomatensalat	Veganes Reisfleisch mit Tofu, dazu Gurkensalat	Spargel-Gnocchi Pfanne mit Rucolahaube	Mohnnudeln mit Apfelmus
	Kcal: 478 / BE: 2 / AL: A,C,F,G,M,	Kcal: 296 / BE: 2 / AL: G,O,	Kcal: 789 / BE: 10 / AL: A,F,O,	Kcal: 258 / BE: 4 / AL: A,	Kcal: 955 / BE: 2 / AL: A,C,G,
Tagesteller 2 ab € 8,90	Putengeschnetzeltes mit Risi Pisi	Classic Cheeseburger mit Pommes frites und Cocktaildip	Spinatpalatschinken auf Blattsalat mit Schnittlauchdip	Puten-Schinkenfleckerl mit Gurkenrahmsalat	Gegrillter Wildlachs auf grünem Spargel, dazu Salzerdäpfel und Sauce Hollandaise
	Kcal: 526 / BE: 5 / AL: A,F,G,	Kcal: 1 121 / BE: 8 / AL: A,G,M,N,	Kcal: 297 / BE: 1 / AL: A,C,G,O,	Kcal: 772 / BE: 7 / AL: A,C,G,L,M,O,	Kcal: 827 / BE: 2 / AL: A,C,D,F,G,L,M,
Tagesteller 3 ab € 9,50	Gefüllter Paprika mit Petersilienkartoffeln und Chinakohl-Salat	Krenfleisch mit Salzkartoffeln	Variation vom Schnitzel mit Reis und Kartoffelsalat	Schweinsroulade gefüllt mit Pilzen und Mangold, dazu Bratkartoffeln	
	Kcal: 615 / BE: 3 / AL: A,C,G,M,	Kcal: 661 / BE: 3 / AL: L,M,O,	Kcal: 753 / BE: 8 / AL: A,C,G,M,	Kcal: 624 / BE: 4 / AL: A,G,M,	

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!