

Menüplan MY HIVE Twin Tower

KW 47	Mo, 18.11.	Di, 19.11.	Mi, 20.11.	Do, 21.11.	Fr, 22.11.
Tagessuppe € 2,50	Klare Rindsuppe mit Backerbsen	Champignoncremesuppe mit Croutons	Klare Hühnersuppe mit Nudeln	Erdäpfel-Selleriecremesuppe mit Croutons	Klare Gemüsesuppe mit Kaspressknödel
	Kcal: 53 / BE: 0 / AL: A,C,G,	Kcal: 154 / BE: 1 / AL: A,F,G,	Kcal: 21 / BE: 0 / AL: A,C,	Kcal: 229 / BE: 2 / AL: A,F,G,L,M,	Kcal: 162 / BE: 1 / AL: A,C,G,
Tagesteller 1 ab € 8,70	Pilz Risotto mit Tomatensalat	Spinatpalatschinken auf Blattsalat mit Schnittlauchdip	Kaspressknödel auf Blattsalat und Kräuterdip	Linseneintopf vegetarisch	Topfenockerl mit Beerenragout
	Kcal: 1 069 / BE: 6 / AL: C,G,O,	Kcal: 263 / BE: 1 / AL: A,C,G,O,	Kcal: 230 / BE: 1 / AL: A,C,G,	Kcal: 206 / BE: 3 / AL: A,L,	Kcal: 388 / BE: 4 / AL: A,C,G,
Tagesteller 2 ab € 8,90	Schinkenfleckerl mit grünen Salat	Kartoffelgulasch mit Knacker, dazu Schwarzbrot	Hühnerfilet gebraten mit Butterreis und Erbsen-Maisgemüse	Champignon geschnetzeltes vom Schwein mit Teigwaren	Dorschfilet gebacken mit Kartoffel-Vogelersalat
	Kcal: 653 / BE: 6 / AL: A,C,L,M,	Kcal: 762 / BE: 5 / AL: M,	Kcal: 514 / BE: 5 / AL: G,	Kcal: 844 / BE: 5 / AL: A,C,G,	Kcal: 426 / BE: 2 / AL: A,D,M,
Tagesteller 3 ab € 9,50	Boeuf Stroganoff mit Nockerl	Halbes BIO Grillhuhn mit Risi Pisi	Hünerschnitzel nach Pariser Art mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	Zwiebelragout vom Rind mit Bandnudel	
	Kcal: 781 / BE: 3 / AL: A,C,F,G,M,	Kcal: 259 / BE: 4 / AL: G,	Kcal: 636 / BE: 4 / AL: A,C,G,M,O,	Kcal: 943 / BE: 7 / AL: A,C,	

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!