

Menüplan MY HIVE Twin Tower

KW 49	Mo, 02.12.	Di, 03.12.	Mi, 04.12.	Do, 05.12.	Fr, 06.12.
Tagessuppe € 2,50	Klare Rindsuppe mit Grießnockerl	Petersiliencremesuppe mit Croutons	Klare Hühnersuppe mit Nudeln	Lauchcremesuppe mit Käsecroutons	Klare Gemüsesuppe mit Frittaten
	Kcal: 105 / BE: 1 / AL: A,C,	Kcal: 184 / BE: 2 / AL: A,F,G,	Kcal: 21 / BE: 0 / AL: A,C,	Kcal: 198 / BE: 1 / AL: A,F,G,	Kcal: 127 / BE: 2 / AL: A,C,G,
Tagesteller 1 ab € 8,70	Gemüserahmspätzle mit Gurkensalat	Spargel-Gnocchi-Pfanne mit Rucolahaub und Tomatensalat	Krautfleckerl vegetarisch mit Blattsalatmix	Kartoffel-Bohngulasch mit Schwarzbrot	Kaiserschmarrn mit Marillenröster
	Kcal: 609 / BE: 7 / AL: A,C,F,G,O,	Kcal: 290 / BE: 5 / AL: A,O,	Kcal: 460 / BE: 7 / AL: A,C,	Kcal: 356 / BE: 4 / AL: M,	Kcal: 1 201 / BE: 13 / AL: A,C,G,
Tagesteller 2 ab € 8,90	Bohneneintopf mit Speck und Semmel	Schinken-Nudelpfanne dazu roter Rüben Salat	Puten-Schupfnudelpfanne mit Fisolensalat	Selchfleischknödel mit Bratensaft und Sauerkraut	Seelachs gebacken mit Petersilienkartoffeln
	Kcal: 870 / BE: 5 / AL: A,F,G,	Kcal: 588 / BE: 7 / AL: A,L,O,	Kcal: 880 / BE: 2 / AL: A,C,G,O,	Kcal: 452 / BE: 5 / AL: A,C,	Kcal: 518 / BE: 3 / AL: A,D,G,M,
Tagesteller 3 ab € 9,50	Grillkottlette auf würzigen Letcho und Bratkartoffeln	Wildlachs natur mit Spargelgemüseis	Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites und Blattsalat	Paprikahuhn mit Nockerl	
	Kcal: 679 / BE: 3 / AL: M,	Kcal: 479 / BE: 3 / AL: D,	Kcal: 840 / BE: 4 / AL: A,C,G,	Kcal: 112 / BE: 0 / AL: A,C,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!