

# Menüplan MY HIVE Twin Tower

KW 20	Mo, 13.05.	Di, 14.05.	Mi, 15.05.	Do, 16.05.	Fr, 17.05.
<b>Tagessuppe</b> € 2,50	Rindsuppe mit Grießnockerl	Spargelcremesuppe mit Croutons	Klare Hühnersuppe mit Nudeln	Tomatencremesuppe	Klare Gemüsesuppe mit Kräuterschöberl
	Kcal: 95 / BE: 1 / AL: A,C,L,	Kcal: 196 / BE: 2 / AL: A,F,G,	Kcal: 21 / BE: 0 / AL: A,C,	Kcal: 75 / BE: 1 / AL: A,F,G,	Kcal: 124 / BE: 1 / AL: A,C,
<b>Tagesteller 1</b> ab € 8,70	Eiernockerl mit Blattsalatmix	Gemüselaiabchen mit Butterkartoffeln und Dip	Spargel überbacken auf Kartoffelrösti mit Schnittlauchdip und Blattsalat	Gemüeschmarrn mit gemischtem Blattsalat	Milchrahmstrudel mit Vanillesauce
	Kcal: 527 / BE: 6 / AL: A,C,	Kcal: 725 / BE: 5 / AL: A,C,G,M,O,	Kcal: 885 / BE: 4 / AL: A,C,G,O,	Kcal: 27 / BE: 0 / AL: A,C,G,L,O,	Kcal: 472 / BE: 5 / AL: A,C,F,G,
<b>Tagesteller 2</b> ab € 8,90	Hascheehörnchen dazu Roter Rüben Salat	Berner Würstel mit Pommes Frites und Zwiebelsenf	Asiatisches Curry-Ragout vom Schwein mit Eiernudeln	Grenadiermarsch mit Krautsalat (kalt)	Seelachs gebacken und dazu Französischer Gemüsesalat
	Kcal: 788 / BE: 6 / AL: A,C,O,	Kcal: 618 / BE: 0 / AL: G,M,	Kcal: 719 / BE: 5 / AL: A,C,F,M,O,	Kcal: 547 / BE: 4 / AL: A,C,L,M,	Kcal: 631 / BE: 3 / AL: A,C,D,G,M,O,
<b>Tagesteller 3</b> ab € 9,50	Hühnerfilet Florentin mit Tagliatelle und Sauce Robert	Pochierter Wildlachs auf Julienne Gemüse dazu Salzerdäpfel und eine Zitronen Vinaigrette	Wiener Schnitzel vom Schwein mit Butterreis und Kartoffel-Vogersalat	Zwiebelragout vom Rind mit Bandnudel	
	Kcal: 1 105 / BE: 10 / AL: A,G,M,	Kcal: 919 / BE: 2 / AL: D,L,M,	Kcal: 511 / BE: 2 / AL: A,C,M,	Kcal: 939 / 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!