MENÜPLAN myhive Twintower

KW 15	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	12.04.2021	13.04.2021	14.04.2021	15.04.2021	16.04.2021
Tagessuppe 1 € 1,70	Bouillon vom Rind mit Frittaten	Kohlrabicremesuppe	Kräftige Hühnersuppe mit 3-Korn Nockerl	Champignoncremesuppe	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles
	Kcal 185, BE 2, A,C,G	Kcal 208, BE 2,A,F,G,L	Kcal 185, BE 2, A,C,G	Kcal 203, BE 2, A,F,G,L	Kcal 173, BE 2, A,C,L
Tagesteller 1 ab € 5,90	Spinat-Ricotta Tortelloni mit Frühlingsgemüse und leichter Bärlauchsauce	Karotten-Sonnenblumenlaibchen mit Petersilienerdäpfel, Salat und Joghurt-Dip	Hamburger Currywurst mit Pommes	Gesundes Süßkartoffel "Gröstl" mit Ofen-Gemüse und Feta-Käse	Quartett von süßen Knödeln (Marille, Zwetschke, Topfen, Nougat) mit Butter-Brösel und Fruchtkompott
	Kcal 790, BE 7, A,C,F,G	Kcal 747, BE 6, A,G,M	Kcal 1019, BE 5, C,F,L,M	Kcal 514, BE 6, A,G	Kcal 859, BE 7, A,C,G,E,H
Tagesteller 2 ab € 6,20	Gebackenes Leberkäse Cordon Bleu mit Petersilienerdäpfel und Salat	Gegrillte Hühnerbrust mit Waldpilzsauce und Röstinchen	Kräuter-Gnocchi mit Frischgemüse, Walnüssen und Gorgonzolasauce	Gebackene Hühner Nuggets mit Pommes und Sweet Chili Sauce	Gebackenes Kabeljaufilet mit Petersilienerdäpfel und Salat
	Kcal 884, BE4, A,C,G	Kcal 787, BE 5 ,A,C,F,G	Kcal 678, BE 6,A,C,F,G,H,O	Kcal 982, BE 7, A,C	Kcal 708, BE 4, A,D
Tagesteller 3 ab € 6,70	Gedünstetes Zwiebelrindschnitzel mit Kroketten und Presielbeeren	Hausgemachte Thunfisch-Lasagne mit Tomatensauce und Salat	Gebackenes Putenschnitzel mit Reis und Gurken-Rahmsalat	Feine Schweinsrücken-Steaks mit Bärlauchkruste auf Paprika-Cous Cous und Kräuter Dip	Schönes Wochenende :)
	Kcal 746, BE 4, A,C,F,G,H,O,P	Kcal 896, BE 7, A,C,D,G,L,O	Kcal 1115, BE 6, A,C,G	Kcal 791, BE 6, A,G,L	
INFOS	Ausgabe Zeiten von 11.00 Uhr bis 13.30 Uhr Vorbestellen von Speisen möglich ab 07.00 Uhr bis 10.00 Uhr unter kueche.twintower@dussmann.at od. 01/2980027 NEU!!! PLASTIK MITNAHME GESCHIRR (Pfand 2,00€)..... 1 Mal Pfand bezahlen, täglich wechseln Bei uns werden auch SODEXO und EDENRED Gutscheine gerne angenommen!				

AL = Allergene laut Codexempfehlung

BE = Broteinheiten

A Gluten, Glutenhaltiges Getreide
B Krebs-, Krusten-, Schalentiere u. deren Erzeugnisse
C Eier, Eiererzeugnisse
D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Erdnuss, Erdnusserzeugnisse
F Soja, Sojaerzeugnisse
G Milch, Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
H Schalenfrüchte
L Sellerie, Selleriеerzeugnisse
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

Die Allergenangaben beziehen sich rein auf die Rezeptur des Gerichtes. Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Spuren anderer Allergen nicht ausgeschlossen werden!

Änderungen vorbehalten!

Ihr Dussmann-Team wünscht "Guten Appetit"

Dussmann