



MENÜPLAN myhive Twintower

KW 18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	03.05.2021	04.05.2021	05.05.2021	06.05.2021	07.05.2021
Tagesuppe 1 € 1,70	Bouillon vom Rind mit Specknockerl 	Minestrone	Kräftige Hühnersuppe mit Schöberl 	Spinatcremesuppe	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen
	Kcal 182, BE 2, A,C,G	Kcal 176, BE 2, A,C,L	Kcal 177, BE 2, A,C,G	Kcal 192, BE 2, A,C,F,G,L	Kcal 162, BE 2, A,C,G,L
Tagesteller 1 ab € 5,90	Vegetarische "MINI" Frühlingsrollen mit gebratenem Eierreis und Sweet Chili Sauce	Kärntner Kasnudeln in brauner Butter dazu Blattsalat	Wiener Krautfleckerl mit Salatschüssel	Vegetarisches Süßkartoffel-Linsen Burrito mit Salat Bouquet und Aioli Dip	Wiener Mohnnudeln mit Apfelmus
	Kcal 659, BE 5, A,C,F,G,L,N	Kcal 759, BE 5, A,G,M	Kcal 743, BE 6, A,C	Kcal 629, BE 7, A,C,G,H,M	Kcal 838, BE 7, A,C,F,G
Tagesteller 2 ab € 6,20	Steirisches Wurzelfleisch mit Salzerdäpfel und frischem Kren 	Dorsch nach Art "Neptun" (Gratiniert mit Champignon/Zwiebel) dazu Braterdäpfelscheiben und Käse-Dillsauce 	Geselchtes mit Erbsen, Püree und Röstzwiebel 	Klassisches Putengeschnetzeltes mit Butter-Reis 	Seelachs im Knuspermantel mit buntem Paprika-Kräuterreis und Sauce Tartare 
	Kcal 744, BE 3, G,L,O	Kcal 726, BE 2 ,A,C,D,F,G	Kcal 671, BE 4, A,G,O	Kcal 727, BE 5, A,C,F,G,L	Kcal 738, BE 7, A,C,D,G,M
Tagesteller 3 ab € 6,70	Gedünstetes Rindsschnitzel "Vanille-Art" mit Kroketten 	Edles Schweinsragout mit Spargel (Grün-Weiß) mit Spätzle 	Steirisches Kürbiskernschnitzel vom Huhn mit Petersilienerdäpfel und Salat 	Jungschweins-Karree mit rosa Weinkraut, Knödel und Biersafterl 	Schönes Wochenende :)
	Kcal 783, BE 5, A,C,F,G,H,L,M	Kcal 672, BE 6, A,C,G	Kcal 992, BE 4, A,C	Kcal 909, BE 5, A,C,F,G,H,M,O	
INFOS	<p>Ausgabe Zeiten von 11.00 Uhr bis 13.30 Uhr</p> <p>Vorbestellen von Speisen möglich ab 07.00 Uhr bis 10.00 Uhr unter kueche.twintower@dussmann.at od. 01/2980027</p> <p>NEU!!! PLASTIK MITNAHME GESCHIRR (Pfand 2,00€)..... 1 Mal Pfand bezahlen, täglich wechseln</p> <p>Bei uns werden auch SODEXO und EDENRED Gutscheine gerne angenommen!</p>				

AL = Allergene laut Codexempfehlung

BE = Broteinheiten

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

Änderungen vorbehalten!

A Gluten, Glutenhaltiges Getreide

E Erdnuss, Erdnusserzeugnisse

L Sellerie, Sellerieerzeugnisse

P Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse

B Krebs-, Krusten-, Schalentiere u. deren Erzeugnisse

F Soja, Sojaerzeugnisse

M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C Eier, Eiererzeugnisse

G Milch, Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)

N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

H Schalenfrüchte

O Schwefeldioxid, Sulfite



Ihr Dussmann-Team wünscht "Guten Appetit"