



Catering – Gästezimmer – Essen auf Rädern



Änderungen vorbehalten! – BESTELLSHOTLINE: 0676/430 96

Datum	Suppe	Hauptspeise
18.12.23	Erbssensuppe + VK-Nockerl Allergen: A,C	Hascheehörnchen (Schwein) _(A,C) + roter Rübensalat (-) Alternativ: „Veggie“ Grenadiermarsch _(A,C) + Salat (-)
19.12.23	Muschelsuppe Allergen: A,C	Creme-Spinat mit Erdäpfelschmarren _(A,G) + Ei _(C)
20.12.23	Eiersuppe mit Karotten + Ringerl Allergen: A,C	Rindsgulasch _(A) + Semmelknödel _(A,C,G) Alternativ: Geröstete Knödel mit Ei _(A,C,G) + Salat (-)
21.12.23	Apfel-Selleriecremesuppe Allergen: A,G,L,N + Sesam-Croutons	VK-Palatschinken mit Marillenmarmelade _(A,C,G)
22.12.23	Karotten-Erdäpfelsuppe Allergen: -	MSC-Hokifilet _(A,C,G) + bunter Couscous (Tomaten, Bohnen, Mais) _(HENAF)

Allergen – Code:

A – Glutenhaltiges Getreide
B – Krebstiere
C – Eier
D – Fische

E – Erdnüsse
F – Sojabohnen
G – Milch
H – Schalenfrüchte

L – Sellerie
M – Senf
N – Sesamsamen
O – Sulfite

P – Lupinen
R – Weichtiere