

Mittagstisch



KW44 – 26.10.2026 – 30.10.2026

Montag, 26.10.2026

Bayrischer Burger – Krautsalat, Fleischkäse und Röstzwiebeln in einem Laugen-Bun dazu Pommes

A1;A8;A12-S

Oder

Bayrischer Radieschen-Kohlrabi Salat mit Kartoffelrösti

A1;A8;A12;A21,A22

Dienstag, 27.10.2026

Kassler-Streifen auf würziger Schupfnudeln-Kraut Pfanne

A1;A8;A21,A22-S

Oder

Frische Dampfnudel auf hausgemachtem Pflaumenkompott

A1;A8;A12

Mittwoch, 28.10.2026

Bayrischer Leberkäs Salat mit herzhaftem Käse, dazu Brot

A1;A8;A12-S

Oder

Vegetarische Hackbällchen in würziger Tomatensoße, dazu Nudeln

A1;A8;A11,A21;A22

Donnerstag, 29.10.2026

Zarter Tafelspitz mit klassischer Meerrettichsoße und goldbraunen Bratkartoffeln

A12;A21;A22-R

Oder

Tiroler Apfelstrudel mit warmer Vanillesoße

A1;A8;A12

Freitag, 30.10.2026

Klassischer Zwiebelkuchen – mit Speck und einem Glas Traubensaft

A1;A8;A12,A21-S

Oder

Vegetarischer Zwiebelkuchen mit einem Glas Traubensaft

A1;A8;A12

Menü 1 oder 2 = EUR 8,00

Tagessuppe, & Nachtisch = jeweils EUR 1,50

Beilagen Salat = EUR 2,00

Allergene:

A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, A7 Krebstiere, A8 Eier, A9 Fische, A10 Erdnüsse, A11 Sojabohnen, A12 Milch, A13 Mandeln, A14 Haselnüsse, A15 Walnüsse, A16 Cashewnüsse, A17 Pecannüsse, A18 Paranüsse, A19 Pistazien, A20 Macadamia- oder Queensland Nüsse, A21 Sellerie, A22 Senf, A23 Sesamsamen, A24 Schwefeloxid und Sulfite, A25 Lupine, A26 Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 Farbstoffe, 2 Antioxidationsmittel, 3 Phosphat, 4 Konservierungsstoffe

Fleischsorten:

S = Schwein, R = Rind, G = Geflügel, K = Kalb, L = Lamm, W = Wild, F/M = Fisch/Meeresfrüchte

