

















MENÜPLAN von 11 bis 15.02.2019

Tag / Datum	Menü	Tagesgericht	Suppe und Salat
Montag 11.02.2019	Tomatencremesuppe (G L) Spinatspätzle (A C G) mit Schinkenrahmsauce von der Pute (A G L) und Salat (M) 	Buchweizen-Gemüselaiabchen (C L) mit Letscho (A L) und Salat (M) 	Tomatencremesuppe (G L) Salat vom Buffet
Dienstag 12.02.2019	Steirischer Backhendlsalat (A C G M) mit Kürbiskernen () Zimtparfait (C G) mit Zwetschkenröster 	Spinatknödel (A C G) mit brauner Butter (G), Parmesan (G) und Salat (M) 	Tagessuppe Salat vom Buffet
Mittwoch 13.02.2019	Gorgonzolacremesuppe (G L) Tagliatelle (A C) mit Tomaten- Speckragout (A L), Parmesan (G) und Salat (M) 	Gemüsecurry (L) mit Basmatireis 	Gorgonzolacremesuppe (G L) Salat vom Buffet
Donnerstag 14.02.2019	Rindsgulasch (A L) mit Semmelknödel (A C G) und Salat (M) Sacherschnitte (A C) 	Kartoffelpuffer (C) mit Sauerrahmkräuterdip (G) und Salat (M) 	Tagessuppe Salat vom Buffet
Freitag 15.02.2019	Fischfilet im Backteig (A C D G) mit Sauce Tartare (C) und 	Kartoffelpuffer (C) mit Sauerrahmkräuterdip (G) und 	
Preis	€ 6,40	€ 6,40	€ 6,40

ALLERGENKENNZEICHNUNG im Sinne des § 3 (3) der Allergeninformation

- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Produkte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden!

A Glutenhaltiges Getreide	F Soja	N Sesam
B Krebstiere	G Milch oder Laktose	O Sulfite
C Ei	H Schalenfrüchte	P Lupinen
D Fisch	L Sellerie	R Weichtiere
E Erdnuss	M Senf	

 Rind  Geflügel  Fisch  Schwein  Vegetarisch  Wild  Lamm

Zusatzinformation zur Hauptspeise:

Anmeldungen bitte bis 9:00 Uhr unter 0664 88 39 69 89

Das Essen wird von 12:00 bis 13:00 serviert
Wir wünschen guten Appetit!

artis
innsbruck