

ZUR FREIEN ENTNAHME

Unser hausgemachtes Brot enthält Gluten

MENÜPLAN VOM 15. BIS 30. JUNI

TÄGLICH, AUSSER SAMSTAG, SONNTAG, FEIERTAG

MITTAGS-AKTION
Wasser mit Bio-Holunder oder Bio-Himbeer bzw. Bio-Johannisbeer
1/2 l € 2,50

| MENÜS BIS 15 UHR | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|-------------------------------------|--|---|--|---|---|
| | Tagessuppe oder Tsatsiki (G) bzw. Käsetascherl (G) | | | | |
| MENÜ 1 FISCH € 9,50 | Schollenfilet gegrillt, serviert mit Kartoffeln und Tarama (D) | Thunfischfilet gegrillt, serviert mit Broccoli (D) | Hokifilet gegrillt, serviert mit Zucchini-streifen und Kartoffeln (A, D, G) | Riesenkalamariringe frittiert, serviert mit Skordalia und Zucchini-streifen (A, D) | St. Petersfischfilet gegrillt, serviert mit Kartoffelsalat nach griechischer Art (D) |
| MENÜ 2 VEGETARISCH € 7,60 | Okra-Gemüse in Tomaten-Knoblauch-Sauce mit Kartoffeln | Linsen mit Polenta, dazu griechischer Salat | Gefüllte Melanzani mit Tomaten-Knoblauch-Sauce, serviert mit Kartoffeln (G) | Champignon-Risotto (G) | Gemüsestrudel, serviert mit Tsatsiki (C, G, N) |
| MENÜ 3 FLEISCH € 8,90 | Faschiertes Laibchen gegrillt, serviert mit hausgemachten Pommes und Tsatsiki (G) | Hühnerfilet aus der Pfanne in Oliven-Fetakäse-Sauce, serviert mit Reis (G) | Schweinskarreerosé-spieß, serviert mit Kartoffeln und Gemüse | Rindfleisch in Tomatensauce, serviert mit Kartoffelpüree (G) | Schweinefleischstücke in Oregano-Zitronen-Sauce, serviert mit Reis |

Liste der 14 Allergene:



A. Glutenhaltiges Getreide



B. Krebstiere



C. Ei



D. Fisch



E. Erdnuss



F. Soja



G. Milch oder Laktose



H. Schalenfrüchte



L. Sellerie



M. Senf



N. Sesam



O. Sulfite



P. Lupine



R. Weichtiere

MITTAGS-AKTION
kleiner gemischter Salat € 1,90