

ZUR FREIEN ENTNAHME

Unser hausgemachtes Brot enthält Gluten

MENÜPLAN VOM 2. BIS 31. JÄNNER

TÄGLICH, AUSSER SAMSTAG, SONNTAG, FEIERTAG

MITTAGS-AKTION

Wasser mit Bio-Holunder oder Bio-Himbeer bzw. Bio-Johannisbeer

1/2 | zwei20

MENÜS BIS 16 UHR	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Wählen Sie als Vorspeise zwischen Tagessuppe oder Tsatsiki (G) bzw. Melanzani Salat				
MENÜ 1 FISCH acht90	Kalamari frittiert mit Skordalia, Salat und Kartoffeln serviert (C, M, R)	Makrele gegrillt, dazu Backofen-Kartoffeln und Salat (D)	Fischplatte, reichlich garniert (D, R)	Kabeljaufilet mit gegrilltem Broccoli, dazu Backofen-Kartoffeln (D)	Zanderfilet mit gegrillten Tomaten, Zwiebeln und Backofen-Kartoffeln (D)
MENÜ 2 VEGETARISCH sieben20	Gemüse Kritharoto, dazu gemischter Salat (A, C, G)	Gebackene Champignons mit Tsatsiki und Salat (G)	Gegrillte Rote Paprika mit Feta gefüllt, dazu Backofen-Kartoffeln und Salat (G)	Mastelo-Käse auf Weinblätter-Risotto (G)	Zucchini-Laibchen mit Tsatsiki, Pommes und Salat (A, C, G)
MENÜ 3 FLEISCH acht40	Gyros mit Pommes und Tsatsiki (G)	Schweinslungen-braten-Medaillons in pikanter Zwiebel-Tomaten-Sauce, mit Reis und Kartoffeln	lanis-Burger mit Pommes und Tsatsiki (C, G)	Lammfleischspieß mit Reis, Gemüse und Kartoffeln serviert	Hühnerfilet in Champignon-Lauch-Schlagobers-Sauce, dazu Reis und Kartoffeln (G)

Liste der 14 Allergene:

Liebe Gäste, schlagen Sie uns bitte Ihre Menüwünsche vor. Wir werden daraus die Beliebtesten für nächsten Monate auswählen und gerne in unseren Menüplan übernehmen.



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