

# Brunchplan

MITTAGSBRUNCHEssen so viel Sie wollen um heiÙe &euro; 7,80 23.04.2018 bis 27.04.2018Von 11.30 Uhr bis 14.00 UhrTel Nr.: 0 732 / 68 28 78

Mo: Ruhetag

Di: TagessuppeGeschmorte Hühnerkeule mit Karotten und Reis (AG)UndKartoffelgulasch mit Würstel (AG)Salat vom Buffet

Mi: TagessuppeZanderfilet mit Weißweinsauce und Gnocchi (ACDG)UndPuten Cordon Bleu mit Kartoffeln (ACG)Salat vom Buffet

Do: TagessuppeGegrillter Schopf mit Potato Wedges und Gemüse (AG)UndHascheeknödel mit Kraut und Bratensaft (ACG)Salat vom Buffet

Fr: als Menü serviertTagessuppeBunter Salat mit Innviertler Knödel und Kernöl (ACG)OderGebackenes Schollenfilet mit Kartoffelsalat (ACDG)

Kennzeichnung unserer Speisen

lt. EU Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011

A Glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Eier von Geflügel

D Fisch

E Erdnüsse

F Sojabohnen

G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse inkl. Laktose

H Schalenfrüchte

L Sellerie

M Senf

N Sesamsamen

O Schwefeldioxid und Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln und Tintenfische

„Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe,  
oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“

„Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend  
den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe  
die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.“

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben  
gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein,  
die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“