

MENÜPLAN HOHE BRÜCKE

KW 29

19. Juli - 23. Juli 2021

MONTAG	MENÜ 1	ÜBERBACKENE GEMÜSE- POLENTASCHNITTE auf Pfifferling- Gemüseragout	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	GEBACKENES KNUSPERFISCHFILET Schnittlauch- Kartoffeln + Sauce Tatare + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACG
	GRILLMENÜ	MARINIERTES LÄNDLE SCHWEINEHALSSTEAK Kräuterbutter + sommerlicher Salatteller mit Bärlauch Dressing	ALLERGENE G
DIENSTAG	MENÜ 1	"VEGANE" VOLLKORNSPAGHETTI MIT GEMÜSESUGO geräuchertem Tofu + kl. Menüsalat	ALLERGENE AL
	MENÜ 3	LÄNDLE KALBSGESCHNETZELTES "ZÜRCHER ART" Butterspätzle + buntes Gemüse	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILL HENNELE Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE GLM
MITTWOCH	MENÜ 1	SPINAT- KASPRESSKNÖDEL mit Salatgarnitur + Knoblauchdip	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	CHILI CON CARNE VOM LÄNDLE RIND im Reisring + kl. Menüsalat	ALLERGENE G
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE Ofenkartoffel + Kernöl- Dip	ALLERGENE GM
DONNERSTAG	MENÜ 1	KICHERERBSEN- GEMÜSE LAIBCHEN auf Asia Gemüse mit Wakame + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	TIROLER GRÖSTEL Spiegelei vom Bio Martinshof + Ländle Frühkrautsalat	ALLERGENE
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILL HENNELE Pommes frites	ALLERGENE G
FREITAG	MENÜ 1	OFENFRISCHER GRIESSAUFLAUF Kirschenragout + hausgemachtes Birnen Kompott	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	SPANISCHE PAELLA mit Edelfischen + Meeresfrüchte + Gemüse + Safran + Reis + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	GRILLMENÜ	CORDON BLEU VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACG

MENÜ 1 INKL. SUPPE: EUR 8,30 | MENÜ 2 INKL. SUPPE: EUR 8,80 | MENÜ 3 INKL. SUPPE: EUR 9,80 | GRILLMENÜ INKL. SUPPE: EUR 9,90 | SPEZIALMENÜ „BEWUSST GESUND“ – Menüsuppe + großer Salat vom Buffet inkl. Brot: EUR 8,00

Information über Allergene erhalten Sie bei unseren geschulten Mitarbeitern im Restaurant –
unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden
Pute- und Hühnerfleisch beziehen wir ausschließlich aus Österreich