

WEINHAUS ARLT WOCHENMENÜ



Menüplan von 15.10.-18.10.

Donnerstag 15.10.

Tomatencremesuppe (A/G/L) 11,9
Blunzenstrudel mit Sauerkraut (A/C/G)

Tomatencremesuppe (A/G/L)
Dillfisolien mit Petersilerdäpfel (A//G/L) 10,9

Freitag 16.10.

Klare Gemüsesuppe mit Kräuterschöberl (A/C/G/L)
Gebackenes Kabeljaufilet mit Erdäpfelsalat (Wildfang) (A/C/D/G) 12,9

Klare Gemüsesuppe mit Kräuterschöberl (A/C/G/L)
Tomaten-Zucchini Auflauf dazu Petersilerdäpfel (A/C/G) 10,9

Samstag 17.10.

Klare Gemüsesuppe mit Leberknödel (A/C/G/L)
Bauern Cordon-Bleu dazu Petersilerdäpfel (A/C/G/L) 15,9

Klare Gemüsesuppe mit Frittaten (A/C/G/L)
Bandnudeln mit Steinpilzsauce (A/G/L) 14,9

Ofenfrischer Sonntagsbraten ab 11.30 Uhr

Knuspriger Schweinsbraten vom Karree (A/C/G/M/L) 15,9
dazu Erdäpfelknödel und warmer Krautsalat

*Vegan / **Glutenfrei / ***Gericht glutenfrei Beilage nicht

Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben und Steuern

Allergene gemäß Codexempfehlung: A Glutenhaltiges Getreide/ B Krebstiere/ C Ei/

D Fisch/ E Erdnuss/ F Soja/ G Laktose/ H Schalenfrüchte/ L Sellerie/ M Senf/

N Sesam/ O Sulfite/ P Lupinen/ R Weichtiere