

WEINHAUS ARLT MITTAGSMENÜ



Menüplan von 25.11.-28.11.

Donnerstag 25.11.

Rindsuppe mit Frittaten (A/C/G/L)	
Gratinierter Zucchini mit Fleischfülle (A/C/G/L/M)	12.9
dazu Reis und Tomatensauce	
Klare Gemüsesuppe mit Frittaten (A/C/G/L)	
Nockerl mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebel (A/C/G/L)	11.9
dazu grüner Salat	

Freitag 26.11.

Rindsuppe mit Grießnockerl (A/C/G/L)	
Gebackenes Kabeljaufilet mit Erdäpfelsalat (Wildfang) (A/C/D/G)	12.9
Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl (A/C/G/L)	
Gebackene Apfelspalten mit Zimt-Zucker (A/C/G)	9.9

Samstag 27.11.

Tomatencremesuppe (A/G/L)	
Gebackenes Schnitzel vom Waldviertler Schwein (A/C/G)	15.9
dazu Erbsenreis	
Tomatencremesuppe (A/G/L)	
Spinat Tortelloni mit pikanter Käsesauce (A/C/G/L)	10.9

Ofenfrisch am Sonntag ab 11.30 Uhr

Knuspriges Karree vom Österreichischen Alpenschwein (A/C/G)	15.9
mit Erdäpfelknödel und Sauerkraut	

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