

WEINHAUS ARLT MITTAGSMENÜ



Menüplan von 14.10.-17.10.

Donnerstag 14.10.

Selleriecremesuppe (A/G/L)	
Erdäpfelgulasch mit Roggenbrot (A/L)	11.9
Selleriecremesuppe (A/C/G/L)	
Erdäpfel-Kürbis Strudel mit grünem Salat (A/C/G/L/M)	10.9

Freitag 15.10.

Kartoffel-Kürbissuppe auf ungarische Art (A/G/L)	
Gebackenes Kabeljaufilet mit Erdäpfelsalat (Wildfang) (A/C/D/G)	12.9
Kartoffel-Kürbissuppe auf ungarische Art (A/G/L)	
Gnocchi a la Pomodoro mit frischem Basilikum (A/L)	10.9

Samstag 16.10.

Klare Hühnersuppe mit Nudeln (A/C/G/L)	
Gebackenes Surschnitzel vom Waldviertler Schwein (A/C/G(L/M) dazu Erbsenreis	15.9
Klare Gemüsesuppe mit Nudeln (A/C/G/L)	
Gebackene Tiroler Bergchampignons (A/C/G/L) mit Kräutersauce und grünem Salat	10.9

Ofenfrisch am Sonntag ab 11.30 Uhr

Faschierter Braten (A/C/G/M) mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel	13.9
---	------

Martini Gans´l Essen von 21.10.2021 bis 21.11.2021

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