



Rind: Österreich
Schwein: Österreich
Kalb: Österreich
Eier, Vollei: Österreich, Bodenhaltung

GUT ZU WISSEN!

Huhn: EU
Pute: EU

GUT ZU WISSEN!

KW 42: 18.10.-24.10.2021
Volksküche



MENÜPLAN:

TEL: 0463-36183
(Feine Küche Kulterer)

	MO	DI	MI	DU	FR	SA
MENÜ 1	Kärntner Käsnudeln, Salat Schnittlauch A/G/L/O	Wiener Schnitzel vom Kärntner Schwein Gemüserais A/C/G	Polpetti vom Kärntner Rind Penne Tomatensauce, Salat A/G/L/O	Schweinsbraten vom Schopf, Semmelknödel, Zimmermanns Sauerkraut A/C/G/L/M/O	Dorschfilet natur gebraten Mandel-Butter, Petersilienkartoffeln, Salat A/C/D/F/G/L/M/O	Rinderragout "Beef Stroganoff" Fussilli A/C/L/M/O

	MO	DI	MI	DU	FR	SA
MENÜ 2						

	MO	DI	MI	DU	FR	SA
DESSERT		<u>Tagesdessert</u>		<u>Tagesdessert</u>		<u>Tagesdessert</u>

A Glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier | D Fische | E Erdnüsse | F Sojabohnen | G Milch inkl. Lactose | H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesam | O Schwefel | P Lupinen | R Weichtiere
Es gibt 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 verwendet werden.“ Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.