

MENÜPLAN HOHE BRÜCKE

KW 23

05. Juni 2023 - 09. Juni 2023

MONTAG	MENÜ 1	POLENTA- GEMÜSE PIZZA Paprika + Zwiebel + Käse überbacken + Basilikum- Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	KARTOFFELGULASCH MIT SCHÜBLING UND LANDJÄGER 1 Stück Luger Brot + kl. Menüsalat	ALLERGENE AL
	MENÜ 3	MAJORAN- GESCHNETZELTES VOM LÄNDLE RIND Serviettenknödel + Mexican- Beans	ALLERGENE ACGL
DIENSTAG	MENÜ 1	ASIA- GEMÜSE- REISPFANNE Mu- Err Pilze + Sprossen + Wasabi- Rührei + kl. Menüsalat	ALLERGENE CFGLN
	MENÜ 3	ZWIEBELROSTBRATEN VOM LÄNDLE RIND Kartoffelkroketten + Speckbohnen	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Coleslaw Salat + Rucola- Salsa- Verde	ALLERGENE G
MITTWOCH	MENÜ 1	VOLLKORN- SPAGHETTI Tomaten- Gemüse- Soja- Sugo + Bergkäse + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	GEBRATENES BIO HÜHNERBRÜSTCHEN Thymian- Jus + Erbsenreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	LÄNDLE SCHWEINESTEAK Bärlauch- Bulgur + buntes Gemüse mit Spargel	ALLERGENE AGL
DONNERSTAG	FRONLEICHNAM		
	WIR WÜNSCHEN EINEN ERHOLSAMEN FEIERTAG		
FREITAG	WIR HABEN GESCHLOSSEN!		
	DIE CUCINA FABBRICA FREUT SICH AUF EUCH!		

MENÜ 1 INKL. SUPPE: EUR 9,90 | MENÜ 2 INKL. SUPPE: EUR 10,80 | MENÜ 3 INKL. SUPPE: EUR 11,90 | GRILLMENÜ INKL. SUPPE: EUR 12,50 | SPEZIALMENÜ „BEWUSST GESUND“ – Menüsuppe + großer Salat vom Buffet inkl. Brot: EUR 9,40

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