

MENÜ	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Täglich im Angebot: Leberkäsebrötchen 2,10 €				
Suppen 1,75 €	Brokkolicremesuppe (A1,G)	Kürbiscremesuppe (A1,G)	Tomatencremesuppe (G)	Rinderbrühe mit Gemüse und Flädle (A1,C,G)	Tagessuppe
Vegetarisch	Vegetarische Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und Ofentomaten (A1,C,G) 6,95 €	Vegan Linseneintopf mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und pflanzlichen Bällchen Brötchen (A1,F,I) 6,95 €	Herbstlich Ofenkürbis mit roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Fetakäse Petersilien Walnuspesto (A1,G,H3) 6,95 €	Pasta Day 2 verschieden Pasta mit 3 verschiedenen Saucen geriebenem Käse (A1,G) 6,95 €	Überraschungsmenü mit Beilagensalat
Traditionell / International	Putensteak Hawaii Putensteak mit Ananas und Käse überbacken, Currysauce und Reis (A1,G) 7,60 €	Fränkisch gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren und Bandnudeln (A1,C,G) 7,60 €	Aus der Pfanne paniertes Schweinerückenschnitzel mit Paprikasauce und Pommes frites (A1,C,G) 7,60 €	Pasta Day 2 verschiedene Pasta mit 3 verschiedenen Saucen geriebener Käse (A1,G) 6,95 €	“Aus Fluss & Meer” Lachsforellenfilet “Müllerin” Zitronen- Mandel- Petersilien - Butter und Dampfkartoffeln (A1,G) 7,60 €
Salatbuffet 6,30 € / 4,30 € / 1,85 €	Salatteller groß / mittel / klein	Salatteller groß / mittel / klein	Salatteller groß / mittel / klein	Salatteller groß / mittel / klein	Salatteller groß / mittel / klein
Desserts 1,75 €	Käse Sahne Creme mit Beerensauce (G)	Schokoladencreme mit Erdnüssen (G,E)	Vanillecreme mit Kirschen (G)	Mocca Creme mit weißer Schokolade (G)	Tagesdessert

Externe Gäste Einlass erst ab 12:45 Uhr

Das **Verpflegungsteam**
wünscht guten Appetit!

Für Firmenfremde Gäste wird auf jedes Gericht ein Kostenzuschlag von 40 % erhoben

Die Legende der zu kennzeichnenden Zusatzstoffe und Allergene finden Sie an unserem Aushang im Eingangsbereich. Änderungen vorbehalten / Preisangaben inkl. Gesetzlicher MwSt