

# SPEISEKARTE

DATUM: 19.-23.07.06.2021

KW: 29 RIEM



ZINNERS  
**DAILY**

## WOCHENKARTE KW

MONTAG	VORSPEISE	
	FLEISCH/FISCH	Cordon Bleu von der Hähnchenbrust mit Rahmspinat und Salzkartoffeln(a,c,g,i)
	VEGETARISCH	Rahmspinat mit Salzkartoffeln und Rührei (g,c,i)
	VEGAN	Spinat mit Kräuterkartoffeln und gebratenen Champignons (i)
	DESSERT	

DIENSTAG	VORSPEISE	
	FLEISCH/FISCH	Tiroler Gröstl mit Knödel, Kartoffel, Gemüse, Bratenjus und Röstzwiebeln (a,g,i,2)
	VEGETARISCH	Auberginen Curry mit Basmatireis (i)
	VEGAN	Auberginen Curry mit Basmatireis (i)
	DESSERT	

MITTWOCH	VORSPEISE	
	FLEISCH/FISCH	Sauerbraten vom Weiderind mit Blaukraut und Kartoffelknödel (a,g,i,2)
	VEGETARISCH	Gefüllte, gegrillte Paprika mit Gemüsereis und Tomaten-Zucchini Gemüse (i)
	VEGAN	Gefüllte, gegrillte Paprika mit Gemüsereis und Tomaten-Zucchini Gemüse (i)
	DESSERT	

DONNERSTAG	VORSPEISE	
	FLEISCH/FISCH	Fleischpflanzerl mit lauwarmen Kartoffelsalat und Zwiebeljus (a,c,i,j,2)
	VEGETARISCH	Gegrillter Blumenkohl mit Kartoffelsalat und Pesto Rosso mit Mandeln (i,h)
	VEGAN	Gegrillter Blumenkohl mit Kartoffelsalat und Pesto Rosso mit Mandeln (i,h)
	DESSERT	

FREITAG	VORSPEISE	
	FLEISCH/FISCH	Gebratenes Filet vom Zander mit rahmigen Tomaten Lauchgemüse und Dillkartoffeln (g,d,i)
	VEGETARISCH	Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster (a,c,g,h)
	VEGAN	Nudelsalat Toskana (a,i)
	DESSERT	

## ALLERGENE ERKLÄRUNG

a) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme), b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss), i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Weichtiere, m) Lupinen, n) Schwefeldioxid und Sulfit, 1) Konservierungsstoffe, 2) Farbstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Süßungsmittel, 5) Phosphat, 6) Geschwefelt, 7) Geschmacksverstärker, 8) Geschwärtzt, 9) Gewachst, 10) Gentechnisch verändert, R) Rind, G) Geflügel, F) Fisch