

# Gasthof Rosenwirt

## Vitalmenü

30. Mai bis 3. Juni 2022

<b>Fenchel-Orangen-Suppe</b> <b>Nudelpfanne mit gebratenen Fischfilets</b> <b>und Spargelgemüse</b>	<small>Allergene:</small> A,G, A,C,D,G,  <u>Montag</u>
<b>klare Suppe mit Leberknödel</b> <b>überbackenes Schweinssteak mit Brokkoligemüse,</b> <b>Kroketten, grüner Salat mit Tomaten</b>	<small>Allergene:</small> A,C A,G,G O <u>Dienstag</u>
<b>Sellerie-Cremesuppe</b> <b>Schinken-Lauch Spätzle</b> <b>Gurkensalat, grüner Salat</b>	<small>Allergene:</small> A,G,L A,C,G,L G,O <u>Mittwoch</u>
<b>geröstete Griessuppe mit Gemüse</b> <b>gefüllte Paprika in Tomatensauce</b> <b>mit Salzerdäpfeln</b>	<small>Allergene:</small> A,G G <u>Donnerstag</u>
<b>Ruhetag</b>	<small>Allergene:</small>  <u>Freitag</u>



Liebe Grüße,  
Sonja und Gernot

Eine Nennung der Allergene erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU Verordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.