

# Gasthof Rosenwirt

## Vitalmenü

8. Aug. bis 12. Aug. 2022

<b>Tomaten-Basilikum-Suppe</b> <b>Bandnudeln mit Eierschwammerlcreme</b> <b>bunter Blattsalat</b>	<small>Allergene:</small> G A,C,G O <b>Montag</b>
<b>klare Suppe mit Eiernockerl</b> <b>Hühnerfilet gebraten, mit Petersilerdäpfeln</b> <b>und Ratatouille</b>	<small>Allergene:</small> A,C G <b>Dienstag</b>
<b>Erbsen-Cremesuppe mit Minze</b> <b>gebratenes Sommergemüse, Hirsegratin, Dip</b> <b>Gurkensalat, grüner Salat</b>	<small>Allergene:</small> A,G C,G G,O <b>Mittwoch</b>
<b>klare Erdäpfelsuppe mit Gemüse</b> <b>Pariserschnitzerl mit Reis,</b> <b>Tomatensalat, grüner Salat</b>	<small>Allergene</small> L A,C O <b>Donnerstag</b>
<b>Ruhetag</b>	<small>Allergene:</small>  <b>Freitag</b>



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.