

Gasthof Rosenwirt

Vitalmenü

19. Sep. bis 23. Sep. 2022

Karfiol-Cremesuppe Spaghetti bolognese grüner Salat, Rucola	<small>Allergene:</small> A,G A,C,L O Montag
klare Suppe mit Leberknödel geschmortes Beiriedschnitzerl in Rahmsauce mit Butterspätzle, bunter Blattsalat	<small>Allergene:</small> A,C A,C,G,M O Dienstag
Sellerie-Cremesuppe Thai-Gemüsecurry mit Basmatireis Karottensalat, grüner Salat	<small>Allergene:</small> A,G,L G O Mittwoch
Nudelsuppe mit Gemüsestreifen gebratenes Karree vom Jungschwein mit Petersilerdäpfeln und Rahmkürbis	<small>Allergene</small> A,C A,G Donnerstag
Ruhetag	<small>Allergene:</small> Freitag



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.