

Gasthof Rosenwirt

Vitalmenü

30. Jänner bis 3. Februar 2023

Thailändische Karfiolsuppe Erdäpfelstrudel mit Schnittlauchrahm Endiviensalat	Allergene: A,G A,C,G O <u>Montag</u>
Zucchini-Cremesuppe geschmortes Beiriedschnitzerl in Rahmsauce mit Makkaroni und buntem Blattsalat	Allergene: A,G A,C,G O <u>Dienstag</u>
Topinambur-Suppe pikante Hirselaibchen mit Joghurtdip, Karottensalat, grüner Salat	Allergene: G A,C,G,L O <u>Mittwoch</u>
Knoblauchcremesuppe mit Croutons gebr. Karree vom Jungschwein, Serviettenknödel, grüner Salat, Gurkensalat	Allergene: A,G A,C,G G,O <u>Donnerstag</u>
Ruhetag	Allergene: <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.