

# Gasthof Rosenwirt

## Vitalmenü

13. März bis 17. März 2023

<b>Sellerie-Apfelsuppe</b> <b>Breinwurst mit gerösteten Erdäpfeln, Sauerkraut</b> <b>und Apfelkren</b>	Allergene: A,G,L M O <b>Montag</b>
<b>klare Suppe mit Leberknödel</b> <b>gebr. Karree vom Jungschwein, Serviettenknödel</b> <b>grüner Salat, Gurkensalat</b>	Allergene: A,C A,C,G G,O <b>Dienstag</b>
<b>leichte Gemüsecremesuppe mit Kokosmilch</b> <b>Spaghetti mit Brokkoli-Käsesugo, Parmesan,</b> <b>roter Rübensalat, grüner Salat</b>	Allergene: A,C,G O <b>Mittwoch</b>
<b>Knoblauch-Cremesuppe mit Croutons</b> <b>unser „bestes Gulasch“ vom Rind,</b> <b>mit frischem Gebäck</b>	Allergene: A,F,G  A,F,G <b>Donnerstag</b>
<b>Ruhetag</b>	Allergene:   <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.