

# Gasthof Rosenwirt

## Vitalmenü

29. Mai bis 2. Juni 2023

<small>Allergene:</small>	
<b>Pfingstmontag</b>	
<small>Allergene:</small>	
<b>Jungzwiebel-Cremesuppe geschmorter Rostbraten mit Serviettenknödel bunter Bohnen-Paprikasalat, grüner Salat</b>	<b>A,G A,C,G,M O</b>
<b>Dienstag</b>	
<small>Allergene:</small>	
<b>klare Suppe mit Teigreis und Gemüsestreifen überbackene Spargel-Schinkenrollen, Petersilerdäpfeln; bunter Blattsalat</b>	<b>A,C A,C,G,L O</b>
<b>Mittwoch</b>	
<small>Allergene:</small>	
<b>klare Suppe mit Frittaten Puten-Reisfleisch mit frischer Paprikarahmsauce, Cole slaw, grüner Salat</b>	<b>A,C,G G C,G,M,O</b>
<b>Donnerstag</b>	
<small>Allergene:</small>	
<b>Ruhetag</b>	
<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.