

# Gasthof Rosenwirt

## Vitalmenü

27. April bis 30. April 2020

<b>Kartoffel-Lauch-Cremesuppe</b> <b>Spaghetti bolognese</b> <b>Gurkensalat, grüner Salat</b>	<u>Allergene:</u> G A,C,L G,O <b>Montag</b>
<b>Eintropfsuppe</b> <b>Natur Schnitzerl mit Perlweizen,</b> <b>Spargelgemüse</b>	<u>Allergene:</u> A,C A,G <b>Dienstag</b>
<b>Karotten-Ingwersuppe</b> <b>Gemüsestrudel mit Schafskäse, Kräuterdip,</b> <b>grüner Salat</b>	<u>Allergene:</u> A,G  O <b>Mittwoch</b>
<b>klare Suppe mit Tiroler Knödel</b> <b>Brathuhn mit Reis</b> <b>roter Rübensalat, grüner Salat</b>	<u>Allergene:</u> A,C,G,M G O <b>Donnerstag</b>
<b>Feiertag</b>	<u>Allergene:</u>   <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.