

# Gasthof Rosenwirt

## Vitalmenü

23. Nov. bis 27. Nov. 2020

<b>Fenchel-Orangen-Suppe</b> <b>Spinat-Käseknödel mit Salbeibutter</b> <b>bunter Blattsalat, Karottensalat</b>	<u>Allergene:</u> A,G A,C,F,G,L O <b>Montag</b>
<b>klare Suppe mit Leberreis</b> <b>gebratenes Kotelett mit Rosmarinerdäpfeln,</b> <b>Tsatsiki, grüner Salat, Tomatensalat</b>	<u>Allergene:</u> A,C,G G O <b>Dienstag</b>
<b>Gemüsecremesuppe</b> <b>Milchrahmstrudel mit Kirschen,</b> <b>warme Vanillesauce</b>	<u>Allergene:</u> A,G A,C,G <b>Mittwoch</b>
<b>klare Suppe mit Frittaten</b> <b>Hühnerfilet in Paprika-Rahmsauce, Spätzle,</b> <b>grüner Salat</b>	<u>Allergene:</u> A,C,G A,C,G O <b>Donnerstag</b>
<b>geröstete Haferflockensuppe mit Gemüse</b> <b>Spagetti bolognese,</b> <b>grüner Salat</b>	<u>Allergene:</u> G A,C,L O <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.