

# Gasthof Rosenwirt

## Vitalmenü

18. Oktober bis 22. Oktober 2021

<b>Sellerie-Cremesuppe Lauch-Käsespätzle bunter Blattsalat, Karottensalat</b>	<small>Allergene:</small> A,G,L A,C,G O <b>Montag</b>
<b>klare Suppe mit Gemüseschöberl gekochtes Rindfleisch mit Rösterdäpfeln und Cremespinat</b>	<small>Allergene:</small> A,C A,F,G,L <b>Dienstag</b>
<b>steir. Rahmsuppe mit Erdäpfelwürfeln Topfen-Heidelbeerstrudel mit Vanillesauce</b>	<small>Allergene:</small> A,G A,C,G <b>Mittwoch</b>
<b>Fenchel-Orangensuppe Piccata Milanese vom Huhn, Tomaten-Spaghetti grüner Salat</b>	<small>Allergene:</small> A,G A,C,G O <b>Donnerstag</b>
<b>geröstete Griessuppe mit Gemüse Wiener Schnitzerl mit Reis Gurkensalat, grüner Salat</b>	<small>Allergene:</small> A,G A,C G,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.