



Menüplan Saturn Lounge | KW 30

	Montag 24.07.2017	Dienstag 25.07.2017	Mittwoch 26.07.2017	Donnerstag 27.07.2017	Freitag 28.07.2017
Suppe	1,90 3,10 Erdäpfelcremesuppe AFG Lauch	Rindsuppe L Leberknödel AC	Karfiolcremesuppe AFG Croutons A	Rindsuppe L Fadennudeln AC	Eierschwammerl cremesuppe AFG Kresse
Salat	€ 2,80 € 4,90	Gartenfrisches Salat- & Vorspeisenbuffet - reichhaltig, modern & leicht - Auswahl an frischen Salaten, Rohkost sowie diverse Vorspeisensalate, Dazu eine Große Auswahl an diversen Essigen & Ölen & das gesunde Plus - Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Croutons & frische Kräuter			
Tagesteller vegetarisch	€ 4,90 Penne A al arabiatta Grana G	Cous Cous Gemüse Laibchen AG Ratatouille A	Kärntner Käsespätzle ACG Blattsalat Joghurtdressing CGM	Spinatpalatschinken ACG würzige Gorgonzolasauce AFG frischer Petersil	Wiener Buchteln ACG Vanillesauce G
Tagesteller	€ 5,90 Saftiges Putenschnitzel A Limetten Jungzwiebelsauce AFG Butterreis G	Chili con carne A frisches Gebäck A	Gegrilltes Schweinsrückensteak Pfeffersauce AFGO Braterdäpfel	Grillhenderl Naturaft AL Risi Pisi G	Gebackenes Dorschfilet AD Schnittlaucherdäpfel G Sauce Tartare CGM
Tagesempfehlung	€ 8,50 Gegrillte Schweinsmedaillons Schwammerlsauce AFG Erdäpfelgratin G	Gegrillte Hühnerbrust A Rucolarisotto GO sonnengetrocknete Paradeiser	Thailändische Nudelpfanne ACDFLNR knusprige Ente	Saftiger Lambraten ALO Erdäpfelpüree GO buntes Gemüse G	Gegrilltes Kalbskotelette Thymiansafterl AFG Butterspätzle ACFG
Aus unserer Patisserie	€ 1,80 Nusscreme FGH Honig	Joghurt G Früchte	Himbeer Panna Cotta G	Nougatcreme FGH	Fruchtsalat

Allergenkennzeichnung: A-Gluten / B-Krebstiere / C-Ei / D-Fisch / E-Erdnuss / F-Soja / G-Milch / H-Schalenfrüchte / L-Sellerie / M-Senf / N-Sesam / O-Schwefeldioxid / P- / Lupinien / R-Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Allergenen auch Spuren anderer enthalten sein die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.