



Menüplan Saturn Lounge | KW 47

	Montag 20.11.2017	Dienstag 21.11.2017	Mittwoch 22.11.2017	Donnerstag 23.11.2017	Freitag 24.11.2017	
Suppe	1,90 3,10 Rindsbouillon L Leberknödel ACG	Ganslicremesuppe AFG eigene Einlage	Rindsbouillon L Frittaten ACG	Erdäpfelcremesuppe AFG Lauchringe	Alt Wiener Suppentopf vom Huhn ACL	
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 I. vegetarisch	€ 4,90	Penne A al arrabiata Grana G	Kärntner Käsespätzle ACG Bunte Blattsalate Kürbiskernöldressing M	Gemüselinsen A Serviettenknödel ACG	Kürbis a la creme AFG Rösterdäpfel Spiegelei C	Gezogener Apfelstrudel A Vanillesauce G Scghlagobers G
Tagesteller II.	€ 5,90	Schweinschnitzel "Jäger Art" Zwiebel Speck Champignon- Sauce AFG Butterreis G	Mexikanische Hühnerpfanne A Tortilla AG Chili Avocado Dip G	Saftiges Putenschnitzel A Basilikumsauce AFG Eierspätzle AC	Chili con Carne A frisches Gebäck A	Gegrilltes Zanderfilet AD Rieslingsauce AFGO Jasmin Reis G
Tagesempfehlung	€ 8,50	Lammällchen AFLM Currysauce A Gemüse Cous Cous AGL	Wiener Zwiebelrostbraten AMO Braterdäpfel	Gebratene Wildente Apfel Birnen Risotto GO	Nasi Goreng vom Huhn ABCDFLNR Süß-saure Sauce	Gebackenes Wildschweinschnitzel ACG Petersilerdäpfel G Preiselbeeren
Aus unserer Patisserie	€ 1,80	Mandel Spekulatiuscreme ACFGH	Lebkuchen Nusscreme AFGH	Schokoladenmousse CG Beeren	Kaffee Panna Cotta G	frischer 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.