



## Menüplan Saturn Lounge | KW 39

	Montag 25.09.2017	Dienstag 26.09.2017	Mittwoch 27.09.2017	Donnerstag 28.09.2017	Freitag 29.09.2017	
<b>Suppe</b>	1,90 3,10	Gemüseconsommé L eigene Einlage L	Kürbiscremesuppe AFG geröstete Kürbiskerne Kürbiskernöl	Rindsbouillon L Frittaten ACG	Eierschwammerl cremesuppe AFG frische Kräuter	Alt Wiener Suppentopf ACL
<b>Salat</b>	€ 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				
<b>Tagesteller I. vegetarisch</b>	€ 4,90	Pilzgulasch A Serviettenknödel ACG	Lasagne Caprese ACG Paradeissauce Basilikum	Eiernockerl AC Blattsalate Joghurtdressing GM	Erdäpfel gefüllt mit Lauch Käse G oder Schinken Käse GL Sauce Aioli CGM	Topfenschmarrn ACG Apfelmus Zwetschenröster
<b>Tagesteller II.</b>	€ 5,90	Gegrillte Hühnerbrust G Kerbelsauce AFG Butterreis G	Gegrilltes Schweinsrückensteak Speck Zwiebelsauce AFG Butterspätzle ACG	Cordon Bleu von der Pute ACGL Petersilerdäpfel G Preiselbeeren	Burgunder Rindsbraten ALO Rotkraut O Kroketten A	Gebratenes Lachs Forellenfilet AD cremiger Blattspinat AFG Jasmin Reis G
<b>Tagesempfehlung</b>	€ 8,50	Gebackene Kalbsleber ACG Erdäpfel Mayonnaise Salat M	Saftiger Rehbraten ALO Kohlsprossen G Erdäpfelknödel O	Thailändische Nudelpfanne asiatisches Gemüse ACEFLNR gebratene Tigergarnelen AB sweet Chili Sauce	Gebratene Schweinsmedaillons A Kürbis a la creme AFG Wildreis G	Gegrillte Hühnerbrust A Steinpilzrisotto GO
<b>Aus unserer Patisserie</b>	€ 1,80	Himbeercreme FG	Mango Mascarpone Creme G Pistazien H	Schokoladenpudding G Schlagobers G	Eierlikör Panna Cotta CG	Erdbeer Creme Fraiche G frische Minze
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.						