



DER FEIERTAG
Die Manufaktur

22.05. bis 26.05.2023

MENÜPLAN

Alle unsere Menüs können in einer Spezialverpackung mit nach Hause genommen werden.
Ihre telefonischen Bestellungen nehmen wir gerne bis 10:00 Uhr (03172/27 17-3) entgegen.
!!GRATIS HAUSZUSTELLUNG!! VERPACKUNG € 1,30

Menü I € 10,90

Menü II € 10,50

Montag

A, G, O, L, M
A, C, G
A, C, G, L, M, O

Knoblauchcremesuppe
Rinderragout
mit Nudeln
und Salat

Jägerspätzle
mit Salat

A, G, L
A, C, G, L
A, C, G, L, M, O

Dienstag

A, L
A, O
A, C, G

Kräftige Rindsuppe mit Sternchen
Schweinsbraten
vom steirischen Woazschwein
mit Sauerkraut
und Semmelknödel

Gebackene Zucchini
mit Sauce Tartare
und Salat

A, C, G, L
A, C
C, G, O, M
A, C, G, L, M, O

Mittwoch

A, C, G, L, M
A, G, L
A, C, G, L

Kräftige Rindsuppe mit Leberreis
Gefüllter Paprika
mit Tomatensauce
dazu Erdäpfelpüree

Topfenpalatschinkenauflauf
mit Vanillesauce

A, C, G, L
A, C, G
G

Donnerstag

A, C, G
G
A, C, G, L, M, O

Zucchinicremesuppe
Cordon Bleu
vom steirischen Woazschwein
mit Reis
und Salat

Spaghetti Bolognese
mit Salat

A, G, L
A, C, O, L
A, C, G, L, M, O

Freitag

A, C, D, G, M
G
A, C, G, L, M, O

Klare Gemüsesuppe
Gebackenes Fischfilet
mit Rosmarinerdäpfel
und Salat

Kaiserschmarren
mit Kompott

L
A, C, G

Weiz isst regional

Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel
Gebackene BIO Putenstreifen in Sesampanade
auf buntem Blattsalat

A, C, G, L, M
A, C, N
L, M, O

€ 11,20



Allergene lt. europäischen Kennzeichnungsvorschriften sind:

A-Glutenhaltige Getreide; **B**-Krebstiere u. Erzeugnisse; **C**-Eier- u. Erzeugnisse; **D**-Fisch u. Erzeugnisse; **E**-Erdnuss u. Erzeugnisse; **F**-Soja u. Erzeugnisse; **G**-Milch einschl. Laktose; **H**-Schalenfrüchte zB Nüsse; **L**-Sellerie u. Erzeugnisse; **M**-Senf u. Erzeugnisse; **N**-Sesamsamen u. Erzeugnisse; **O**-Schwefeldioxid und Sulfite; **P**-Lupinen u. Erzeugnisse; **R**-Weichtiere (Mollusken)