



DER FEIERTAG
Die Manufaktur

12.02. bis 16.02.2024

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 € 2,00

Menü I € 11,40

Menü II € 11,00

Montag

A, G, O, L

Polenta-Lauchsuppe

A, L

**Jägerschnitzel
vom steirischen Woazschwein**

**Apfel-Topfenauflauf
mit Kompott**

A, C, G

A, C, G

mit Spätzle
und Salat

A, C, G, L, M, O

Dienstag

L

Kräftige Rindsuppe mit Muscherln

A, C, G, L

Gekochtes Rindfleisch

Gemüserisotto

C, G, O, L

G, L

mit Rösterdäpfel
und Kürbisgemüse

mit Salat

A, C, G, L, M, O

A, G, O, L

Mittwoch

A, D, G

Zucchinicremesuppe

A, G, L

Gebrautes Fischfilet

Krautstrudel

A, C, G, O

A, C, G

auf Bandnudeln
mit Weißweinsauce

mit Dip
und Salat

G, O

A, C, G, O, L

dazu Salat

A, C, G, L, M, O

A, C, G, L, M, O

Donnerstag

A, C

Kräftige Rindsuppe mit Goldwürfel

A, C, L

Steirisches Backhendl

Spaghetti mit Käse-Sahnesauce

A, C, G, L

G

mit Reis
und Salat

dazu Salat

A, C, G, L, M, O

A, C, G, L, M, O

Freitag

M

Gemüsecremesuppe

A, G, L

**Spare Ribs
vom steirischen Woazschwein**

Topfenschmarrn

A, C, G

M

mit Zwiebel-Senf-Ragout
dazu Erdäpfelwedges
und Salat

mit Kompott

A, C, G, L, M, O

Weiz isst regional



Kräftige Rindsuppe mit Frittaten
Schafgrillkäse im Speckmantel
auf buntem Blattsalat

A, C, G, L

C, G

L, M, O

€ 11,70

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)