

|                            | Montag   | Dienstag   | Mittwoch   | Donnerstag   | Freitag   |
|----------------------------|--|--|--|--|---|
| <b>SUPPE</b>               | <b>Tagessuppe</b><br>g,i<br>1,20 € g,i   | <b>Tagessuppe</b><br>1,20 € g,i  | <b>Tagessuppe</b><br>1,20 € g,i  | <b>Tagessuppe</b><br>1,20 € g,i  | <b>Tagessuppe</b><br>1,20 €   |
| <b>Meat &amp; Grill</b>    | <b>Rinderschmorbraten</b><br>mit Sc. Bernaise dazu grüne Bohnen und Herzogin-Kartoffeln<br><br>a,c,g,i<br>6,90 € | <b>Hackbraten</b><br>in Rahmsoße dazu Kartoffelstampf<br><br>a,c,g,j,i<br>6,30 € a,g,i     | <b>Rindsfleischpflanzerl</b><br>in Zwiebeljus und Kartoffelpüree<br><br>6,30 € a,g,i | <b>Putenschnitzel</b><br>mit Tomate und Gouda überbacken dazu Bärlauchkartoffeln<br><br>6,50 € a,c,g,i | <b>Hähnchenstreifen</b><br>in Senf-Sahnesoße mit grünem Spargel und Knöpfle<br><br>6,90 € |
| <b>Veggie &amp; Vegan*</b> | <b>Zucchini-Bratlinge</b><br>Hausgemacht mit Käse dazu gemischter Salat<br>a,c,g,i<br>5,20 €                     | <b>Pierogi</b><br>mit Kartoffel-Quarkfüllung dazu Tomaten-Kräutersoße<br>a,c,g,i<br>5,20 € | <b>Gemüselasagne</b><br>mit Tomatensugo und Parmesan<br>aW, c,g,i<br>5,20 € g,i      | <b>Kartoffelgratin</b><br>"Mediterran" mit Andalusien Gemüse<br>5,20 € a,,i                            | <b>Schupfnudeln</b><br>Asia-Style mit frischem Wokgemüse und Sweet-Chilli-Soße<br>5,20 €  |

Wir kochen alle Gerichte täglich frisch: Allergenauszeichnung im Wochenplan vorbehalten Änderungen - die tagesaktuelle, verbindliche Auszeichnung finden Sie im Restaurant.

## Das Wilhelm-Gastronomie Team wünscht Guten Appetit!

Aufschlag für Gäste und Fremdfirmen 0,80€ pro Essen

Alle Beilagen können auch untereinander getauscht werden solange Verfügbar

- Zusatzstoffe 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Nitritpökelsalz 4. Antioxidationsmittel  
5. Geschmacksverstärker 6. Phosphat 7. Süßungsmittel Apartam (bei überm. Verzehr abführend)  
8. Geschwefelt 9. Gewachst 10. Geschwärzt 11. Koffeinhaltig 12. Chininhaltig

Allergene:

- a. Glutenhaltig, aW Weizen, aR Roggen, aG Gerste, aH Hafer aD Dinkel aHy Hybridstämme  
b. Krebstiere, c. Eier, d. Fische e. Erdnüsse, f. Sojabohnen, g. Milch u. Laktose  
h. Schalenfrüchte, hMn Mandeln, hH Haselnüsse, hW Walnüsse, hK Kaschunnüsse  
hPe Pekannüsse, hPi Pistazien, hQ Macadamianüsse  
i. Sellerie, j. Senf, k. Sesam, l. Schwefeldioxid und Sulphite,  
m. Lupinen, n. Weichtiere



Rind/ Kalb



Schwein



Geflügel



Pute



Fisch



Vegan