

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>SUPPE</b>	<b>Tagessuppe</b> g,i 1,20 € g,i	<b>Tagessuppe</b> g,i 1,20 € g,i	<b>Tagessuppe</b> g,i 1,20 € g,i	<b>Tagessuppe</b> g,i 1,20 € g,i	<b>Tagessuppe</b> g,i 1,20 € g,i
<b>Meat &amp; Grill</b>	<b>Hähnchenstreifen</b> Süß-Sauer mit Bambussprossen und Ananas dazu Duftreis a,i,k 5,70 € a,g,i	<b>Rindfleisch-Tortellini</b> in Putenschinken-Champignonsoße mit Parmesan a,g,i 5,70 € a,g,i	<b>Tellerfleisch</b> vom Rind mit Meerrettichsoße und Bouillon-Kartoffeln a,i 5,80 € a,i	<b>Schaschlikspieß</b> von der Pute frisch gespickt in Zigeunersoße mit Pommes Frites a,g,i 5,70 € a,g,i	<b>Zanderfilet</b> "Provencial" mit Zitronen-Dillreis a,g,i 5,90 €
<b>Veggie &amp; Vegan*</b>	<b>Rahmschwammerl</b> mit Semmelknödel a,g,i,c 4,60 € a,g,i	<b>Ratatouillegemüse</b> mit Eiblyweizen und Sauerrahmdip a,g,i 4,60 € a,g,i	<b>Spaghetti</b> in feiner Tomaten-Basilikum und Parmesan-Späne a,c,g,i 4,60 € a,c,g,i	<b>Veggi. Maultaschen</b> mit Gemüse-Kräutersoße a,c,g 4,60 € a,c,g	<b>Dessert-Teller</b> mit 3 warmen Kombinationen und Vanillesoße 4,60 €
<b>Gulaschsuppe vom Rind 0,3 Liter mit Baguette 3,90 €</b>					
<b>Wochen Angebote</b>	Salat Special groß € 4,20 / Schale BeilagenSalat klein € 1,50 / Schale		... verschiedene Auswahl an Desserts in Weckgläsern ab 1,00€		

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. Geschwärtzt 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