

Mittagsmenüs KW 37

MONTAG // 09.09.19

Karotten-Koriander-Orangen-Kokossuppe VEGAN

Penne mit pikanten Kürbis-Paprika Gemüse und Parmesan A,C,G // € 8,90
oder Jungschweinerücken „Asiastyle“ auf Mie-Gemüse-Nudeln A,C,G // € 10,90

DIENSTAG // 10.09.19

Minestrone mit Reis VEGAN

Mit Dinkelreis gefüllte Vollkornpalatschinken auf Rote Rüben-Jus A,C,G // € 9,90
oder Gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Petersilienkartoffeln A,G // € 9,90

MITTWOCH // 11.09.19

Rindssuppe mit Frittaten A,C,G

Geschmorter Kürbis mit Taboulé VEGAN // € 9,90
oder Mit Mozzarella gefüllte Hühnerbrust an Basilikumcreme, Gemüse und Dinkelreis A,C,G // € 10,90

DONNERSTAG // 12.09.19

Petersilienwurzel-Kokossuppe VEGAN

Quiche mit Schwammerl, Mozzarella und Basilikum-Dip VEGAN // € 9,90
oder Gekochtes Rindfleisch mit Röstkartoffeln, Karotten und Dillsauce G // € 10,90

FREITAG // 13.09.19

Tomatencremesuppe VEGAN

Rahmschmarrn auf Marillen-Mousse A,C,G // € 9,90
oder Gebackenes Forellenfilet mit Sauce Tartare und Petersilienkartoffeln A,C,G,D // € 10,90

Wir bitten um Reservierung auf www.dasforst.at!

Allergeninformation:

Glutenhaltiges Getreide A, Krebstiere B, Ei C, Fisch D, Erdnüsse E, Soja F, Milch G, Schalenfrüchte H, Sellerie L, Senf M, Sesam N, Sulfite O, Lupinen P, Weichtiere R
Trotz sorgfältiger Zubereitungsweisen können wir eine Allergenbelastung (mit Gluten, Ei, Fisch, Soja, Milch, Sesam, Schalenfrüchte) nicht ausschließen.