

## Mittagsmenüs KW42

auch Vorbestellung & Abholung möglich

### MONTAG // 12.10.20

süß-saure Kokossuppe VEGAN

\*\*\*

Kürbis-Ravioli mit Rote Rüben-Jus und Salat A,C,G // € 10,90

**oder** Tiroler Gröstl mit Bio-Spiegelei und Krautsalat A,G // € 10,90

### DIENSTAG // 13.10.20

Wildcremesuppe mit Croûtons A,G,O

\*\*\*

Erdäpfel-Gemüse-Bällchen auf Karottencreme und Vogelsalat A,C,G // € 10,90

**oder** Saltimbocca von der Hühnerbrust mit Kürbisrisotto A,G // € 12,90

### MITTWOCH // 14.10.20

Bouillon mit Grießnockerl A,C,G,

\*\*\*

Pastinaken-Nussstrudel mit Lauchcreme A,C,G // € 10,90

**oder** Jungschweinrücken mit Gemüse-Mie-Nudeln N,L,F // € 12,90

### DONNERSTAG // 15.10.20

Süßkartoffel-Orangen-Kokossuppe VEGAN

\*\*\*

Zartweizen Gemüse-Pfanne mit Soja-Joghurt und Kräuter-Dip VEGAN // € 10,90

**oder** Rehragout mit Preiselbeersauce, Selleriecreme und Nuss-Schupfnudeln A,C,G,O // € 13,90

### FREITAG // 16.10.20

Topinambur-Kokossuppe VEGAN

\*\*\*

Powidl-Pofesen mit Vanillesauce A,C,G // € 10,90

**oder** Confierte Forelle mit Zitronengras, Süßkartoffelpüree und Sojabohnen D,G // € 13,90

**Wir bitten um Reservierung unter [www.dasforst.at](http://www.dasforst.at) oder 0676 814 28 40 00**

#### 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.