

## Mittagsmenüs KW40

auch Vorbestellung & Abholung möglich

### MONTAG // 28.09.20

Minestrone VEGAN

\*\*\*

Krautfleckerl mit Kräuterjoghurt-Dip und Salat A,C,G // € 10,90

**oder** Geschmorte Hühnerkeule mit Rotwein, Karfiolpüree und Bratkartoffel A,G // € 11,90

### DIENSTAG // 29.09.20

Rotkraut-Cremesuppe A,G

\*\*\*

Kürbislasagne mit Blattsalat A,C,G // € 10,90

**oder** Kalbsbutterschnitzel mit Erbsen-Kartoffelpüree G,L // € 12,90

### MITTWOCH // 30.09.20

Bouillon mit Nudeln A,C,G

\*\*\*

Kraut-Kürbisstrudel mit Petersilienkartoffel und Blattsalat A,C,G // € 10,90

**oder** Penne mit Bolognese, Parmesan und Blattsalat A,C,G // € 10,90

### DONNERSTAG // 1.10.20

Quinoa-Kokossuppe VEGAN

\*\*\*

Kaspressknödel an Lauchrahm A,C,G // € 10,90

**oder** Ragout vom Strohschwein mit Dijonsenf, Speckbohnen und Spiralnudeln A,C,G // € 12,90

### FREITAG // 2.10.20

Erbsen-Minze-Kokossuppe VEGAN

\*\*\*

Grießschmarrn mit Rhabarberbröster A,C,G // € 10,90

**oder** Zanderfilet mit gebratenen Erdäpfeln, Risotto und Junglauch D,G // € 13,90

**Wir bitten um Reservierung unter [www.dasforst.at](http://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.