

<b>Speiseplan vom Gasthaus Seestüberl für Firma W+H Bürmoos</b>							
<b>KW 11</b>							
<b>Montag 09.03.</b>		<b>Dienstag 10.03.</b>		<b>Mittwoch 11.03.</b>		<b>Donnerstag 12.03.</b>	
<b>Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern! Mahlzeit!</b>							
<b>Suppe:</b>		<b>Suppe:</b>		<b>Suppe:</b>		<b>Suppe:</b>	
Rindsuppe mit Leberknödel	A,C,G,L	Kokossuppe mit Huhn und Gemüse	A,G,L	Rindsuppe mit Zwiebelknödel	A,C,G,L	Rindsuppe mit Fleischstrudel	A,C,G,L
Champignonsuppe	A,G,L	Paprikasuppe	A,G,L		A,G,L		A,G,L
<b>Hauptspeise:</b>		<b>Hauptspeise:</b>		<b>Hauptspeise:</b>		<b>Hauptspeise:</b>	
Fischcurry mit Reis	A,D,G,L	Schnitzel vom Schwein mit Kartoffel & Preiselbeeren	A,C,L	Gegrillter Hendlhax mit Reis und Paprikasaftl	A,G,L	Rinderbraten mit Spätzle	A,C,G,L
Käsekrauter mit Kartoffel	L			Fischstäbchen mit Kartoffelpüree	A,C,G,L D	Bauernschmaus Sur und Selchfleisch mit Kartoffel und Sauerkraut	O
Tortelloni mit Spinat und Ricotta dazu Käsesauce	A,C,G,L	Gemüselaiichen mit Bärlauchsauce	A,C,G,L	Kichererbsen Curry mit Quinoa	A,G,L	Blätterteig Gemüsepizza	A,C,G,L
<b>Nachspeise:</b>		<b>Nachspeise:</b>		<b>Nachspeise:</b>		<b>Nachspeise:</b>	
Topfenstrudel	A,C,G	Joghurt Mohnkuchen	A,C,G	Biskuitroulade	A,C,G	Himbeerschnitte	A,C,G