MITTAGSMENÜ

inkl. Suppe oder Menüsalat

Montag, 20.6. – Freitag, 24.6. | Täglich von 10.30 – 14 Uhr

IN INTERSPAR Restaurant

Menü KLASSISCH		Menü VEGETARISCH
Original Currywurst mit Pommes frites [M] **7,80**	MO	**Gemüsepfanne** mit Waldstaudenkornreis und Hirtenkäse, dazu bunter Blattsalat [A, G] **6,80**
Gebratene Hühnerkeule mit Semmelfülle und Natursaftl, dazu Gemüsereis [A, C, G, M] **7,80**	DI	**Krautfleckerl** mit Schnittlauch und grünem Salat [A, C, G, O] **6,80**
Champignonrahmschnitzel von der Putenbrust mit Spätzle [A, C, G, O] **7,80**	MI	**Gebackener Emmentaler** in der Walnusspanade mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren [A, C, G, H] **6,80**
Faschierter Stefaniebraten mit Kartoffelpüree und Röstzwiebeln [A, C, G, M] **7,80**	DO	**Spinatspätzle** mit Kräuterrahmsauce und Blumauer Tomatensalat [A, C, G,] **6,80**
Polardorsch gebacken MSC zertifiziert*, mit Sauce Tartare und Petersilienkartoffeln [A, C, G, D, M] **7,80**	FR	**Ofenkartoffel** mit Bio-Kräuterseitlingen, Rahm und Grillgemüse [C, G, M] **6,80**

MONATS-HIT!

Hühnerschnitzel
von der Maishendlkeule in der Kürbiskernpanade, dazu Butterreis und Wildpreiselbeeren [A, C, G]

STATT 9,50 NUR 7,90 SIE SPAREN 1,60

A Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere, **C** Ei, **D** Fisch, **E** Erdnuss, **F** Soja, **G** Milch oder Laktose, **H** Schalenfrüchte, **L** Sellerie, **M** Senf, **N** Sesam, **O** Sulfite, **P** Lupinen, **R** Weichtiere. Gemäß Allergeninformationsverordnung BGBL III 175/2015. Solange der Vorrat reicht.

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde

*MSC-C-57232