

Kantine "Hotel am Studio" 07.04. - 11.04.2025



von 11:00 bis 13:45 Uhr



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptspeise I	<p>Geschmorte Kohlroulade gefüllt mit Schweinehackfleisch, Speck und Zwiebeln dazu Kartoffelpüree b, c, e</p> <p style="text-align: right;">7,50 €</p>	<p>Jägerpfanne nach Tiroler Art mit Putenbrust, Champignons und Stockschwämmchen dazu Langkornreis c</p> <p style="text-align: right;">6,50 €</p>	<p>Lammköße aus der Lammkeule, orientalisch abgeschmeckt dazu Backofen Kringel Frites a, b</p> <p style="text-align: right;">7,00 €</p>	<p>Medaillons vom Schweinefilet in der Pfanne gebraten, in Champignonrahmsauce und Kartoffelpüree und Gemüse b, c, e</p> <p style="text-align: right;">7,00 €</p>	<p>Rindergulasch nach ungarischer Art klassisch zubereitet, in Paprikasauce und Spirelli b</p> <p style="text-align: right;">7,00 €</p>
Hauptspeise II	<p>Nudelomelett mit Makkaroni und Schinken 1, 3, a, b, c</p> <p style="text-align: right;">6,00 €</p>	<p>Veganer Linseneintopf mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch d</p> <p style="text-align: right;">6,00 €</p>	<p>Backendl Wiener Art aus großen Hähnchenkeulen dazu Pommes a, b, e</p> <p style="text-align: right;">7,50 €</p>	<p>Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen und Reis f</p> <p style="text-align: right;">5,50 €</p>	<p>Pastasauce Carbonara Schinkenstückchen in Sahnesauce dazu Spirelli 1, 2, 3, 4, c</p> <p style="text-align: right;">5,50 €</p>

Jedes Hauptgericht beinhaltet einen Salatteller.

Zusätze: 1: mit Antioxidationsmittel, 2: mit Farbstoff, 3: mit Konservierungsstoff, 4: mit Phosphat

Allergene: a: Eier und Erzeugnisse daraus, b: Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse daraus (Weizen), c: Milch inkl. Lactose und Erzeugnisse daraus, d: Sellerie und Erzeugnisse daraus, e: Senf und Erzeugnisse daraus, f: Sojabohnen und Erzeugnisse daraus