



## **Menüauswahl**

### **Ü65-Mittagstisch im ARBERLAND Tagungshaus**

### **am Freitag, 30.01.2026**

<b>Tagessuppe</b>	Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und Gemüsestreifen <sup>1,9,5</sup>
<b>Hauptgang 1 – mit Fleisch</b>	Hackfleischbällchen in Tomaten-Kräutersoße im Reisrand serviert <sup>9,1</sup>
<b>Hauptgang 2 – mit Fisch</b>	Gebratenes Seelachsfilet mit Senf-Kräuterkruste, Dill soße und Butterkartoffeln <sup>4,2,9</sup>
<b>Hauptgang 3 – Vegetarisch</b>	Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>9,1,4</sup>
<b>Zu jedem Hauptgang</b>	kleiner bunter Salatteller der Saison

**Preis für jedes Menü**  
**inklusive Suppe und Salat**

**9,50 €**

Kennzeichnung:

- 1 = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 2 = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 = Schwefeldioxid und Sulfite
- 8 = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9 = Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 = Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 13 = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse