



Menüauswahl

Ü65-Mittagstisch im ARBERLAND Tagungshaus

am Freitag, 13.03.2026

Tagessuppe	Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und Gemüse 9,5,1
Hauptgang 1 – mit Fleisch	Hausgemachte Fleischpflanzerl an sahniger Kräutersoße, mit Kartoffelbrei 9,4
Hauptgang 2 – mit Fisch	Gebratenes Seehechtfilet an Dill soße, mit Gemüsereis 4,9,2
Hauptgang 3 – Vegetarisch	Penne in pikanter Tai-Curry-Gemüsesoße 4,5
Zu jedem Hauptgang	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