


Menüplan Gästehaus StooB																																			
02.03.2026 bis 06.03.2026		Unsere Essenszeiten sind von Montag bis Freitag von 12:00 bis 13:00 Uhr.			Kalenderwoche 10																														
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag																														
Tagessuppe	Klare Suppe mit Frittaten ACGL	Cremsuppe von der Karotte mit Kokos AGL	Hühnersuppentopf mit Einlage ACGL	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen AL	Klare Rindsuppe mit Einlage ACGL																														
Hauptspeise Traditionell	Spaghetti mit Sauce Bolognese Salate AGLM	Gebratenes Fischfilet mit cremigen Kartoffel - Ragout Salate ADGLM	Geschnetzeltes vom Rind mit Hörnchennudeln und Gemüse Salate AGLM	Pariser Schnitzel mit Reis Salate vom Buffet ACGLM	Faschierte Laibchen mit Kartoffelstampf Salate AGLM																														
Hauptspeise Vegetarisch	Spaghetti mit Gemüsesauce Salate AGLM	Rahmige Gnocchi Pfanne mit Tomaten Basilikum Salate ACGLM	Canelloni Ricotta - Spinat an Tomatensauce Salate ACGLM	Grenadiermarsch mit Kartoffel, Fleckerl und Sauerrahmdip Salate ACGL	Eiernockerl mit Karotten - Eisbergsalat Salate ACGLM																														
Dessert	Müsliriegel AH	Schokoladecreme G	Kuchenschnitte ACGH	Fruchtjoghurt G	Kokos Panna Cotta G																														
Abendessen	Pinsa Tomate, Schinken, Mozzarella Tomate, Gemüse, Mozzarella ACGL	Gulaschsuppe oder Grillkäse, Gemüse, Reis ACG	Gyros vom Huhn, Fladenbrot Gyros vom Gemüse, Fladenbrot Toppings ACGL	Toast Langosch oder Langosch mit Sauerrahm und Käse ACGLM																															
Die Küche des Gästehaus StooBs ist mit einer Bio-Quote von mindestens 50% zertifiziert				<p align="center">Wir wünschen Ihnen guten Appetit! Änderungen Vorbehalten</p>																															
<p>Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:</p> <table border="0"> <tr> <td>glutenhaltiges Getreide</td> <td>A</td> <td>Soja</td> <td>F</td> <td>Sesam</td> <td>N</td> </tr> <tr> <td>Krebstiere</td> <td>B</td> <td>Milch / Laktose</td> <td>G</td> <td>Sulfite</td> <td>O</td> </tr> <tr> <td>Ei</td> <td>C</td> <td>Schalenfrüchte</td> <td>H</td> <td>Lupinen</td> <td>P</td> </tr> <tr> <td>Fisch</td> <td>D</td> <td>Sellerie</td> <td>L</td> <td>Weichtiere</td> <td>R</td> </tr> <tr> <td>Erdnuss</td> <td>E</td> <td>Senf</td> <td>M</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>						glutenhaltiges Getreide	A	Soja	F	Sesam	N	Krebstiere	B	Milch / Laktose	G	Sulfite	O	Ei	C	Schalenfrüchte	H	Lupinen	P	Fisch	D	Sellerie	L	Weichtiere	R	Erdnuss	E	Senf	M		
glutenhaltiges Getreide	A	Soja	F	Sesam	N																														
Krebstiere	B	Milch / Laktose	G	Sulfite	O																														
Ei	C	Schalenfrüchte	H	Lupinen	P																														
Fisch	D	Sellerie	L	Weichtiere	R																														
Erdnuss	E	Senf	M																																