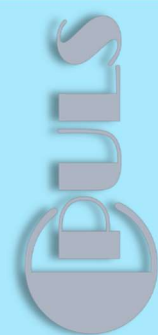


8.04.2021



Speiseplan Cafe-Puls, Franzen

Saison 2021

	<u>Frühstück</u>	<u>Mittag</u>	<u>Abends</u>	
A Mo.	Tee, Kakao, Kaffee Butter, Marmelade, Gebäck (A,G,N,H,C)	Gemüsesuppe (A,B,L,R,P) *** Faschierter Braten mit Kartoffelpüree und Salat (A,C,M,P,G) *** Eis am Stiel (C,E,G,H) (Mai-September ansonsten Obst) <u>Alternative nur für Vegetarier:</u> Gebackener Emmentaler mit Kartoffeln und Preiselbeeren (A,G,C,N)	Backerbsensuppe (A,C,D,L,R) *** Pasta asciutta mit Salat (A,B,D,L,M,R,O) <u>Alternative nur für Vegetarier:</u> Spaghetti nur mit Tomatensauce und grünem Salat (A,B,C,L,M,R)	
B Di.	Tee, Kakao, Kaffee Butter, Marmelade, Gebäck (A,G,N,H,C)	Hühnersuppe mit Nudeln (A,C,L,M,R,P) *** Augsburger mit Gemüse und Kartoffeln (D,L,R) *** Obst <u>Alternative nur für Vegetarier:</u> Vegetarisches Baguette (A,C,N,L)	Putengeschnetzeltes mit Reis (L,M,R) *** Schokopudding (C,E,H) <u>Alternative nur für Vegetarier:</u> Kartoffelgulasch mit Gebäck (A,L,P,R)	

C Mi.	Tee, Kakao, Kaffee Butter, Marmelade, Gebäck (A,G,N,H,C)	Schöberlsuppe (A,C,L,P) *** Rindsbraten in gebundener Sauce mit Serviettenknödel und Preiselbeeren (A,C,G,L) *** Obst Alternative nur für Vegetarier: Fruchtknödel mit Zuckerbrösel (A,C,G,O)	Leberkäse mit Kartoffelpüree und Erbsen (O,G,L) *** Kuchen (A,E,H,G) Alternative nur für Vegetarier: Gemüselaibchen mit Kartoffelpüree (G,M,L,O)	
D Do.	Tee, Kakao, Kaffee Butter, Marmelade, Gebäck (A,G,N,H,C)	Gemüsesuppe (A,M,L) *** Gebackener Seefisch mit Petersilkkartoffeln und Salat (A,C,G,O) *** Obst Alternative nur für Vegetarier: Gebackene Champignons mit Sauce Tartar und Salat (A,C,G,M)	Knoblauchcremesuppe (G,L) *** Eiernockerl mit Salat (A,C,G,L) *** Eis am Stiel (C,E,G,H) (Mai-September Ansonsten-Obst)	
E Fr.	Tee, Kakao, Kaffee Butter, Marmelade, Gebäck (A,G,N,H,C)	Leberknödelsuppe (A,L,M,C) *** Rahmschnitzel mit Hörnchen und Salat (A,G,C,M) *** Obst Alternative nur für Vegetarier: Gemüselasagne (A,C,G,P)	Selchfleisch mit Kartoffelpüree und Salat (A,C,G,O) *** Apfelstrudel (C,G) Alternative nur für Vegetarier: Käsespätzle mit Salat (A,C,G,L)	

F Sa.	Tee, Kakao, Kaffee Butter, Marmelade, Gebäck (A,G,N,H,C)	Grießnockerlsuppe (A,C,F,P) *** Schweinsbraten mit Knödel und Salat (A,C,M,O) *** Obst Alternative nur für Vegetarier: Geröstete Knödel mit Ei und Salat (A,C,O,M)	Waldviertler Kartoffelsuppe (A,M,O) *** Wurstsalat mit Gebäck (A,L,M,P) Alternative nur für Vegetarier: Salatplatte mit Ei und Gebäck (A,C,L,M)	
G So.	Tee, Kakao, Kaffee Butter, Marmelade, Gebäck (A,G,N,H,C)	Frittatensuppe (A,C,G,L) *** Gebackenes Schweineschnitzel mit gemischtem Salat (A,C,G,F,L,M) *** Schoko-Pudding (C,E,H) Alternative nur für Vegetarier: Gebackene Karfiolröschen mit Salat (A,C,G,L,M)	Backerbsensuppe (A,L,M) *** Kaiserschmarrn mit Kompott (A,C,G) *** Obst	
H Alternative	Tee, Kakao, Kaffee Butter, Marmelade, Gebäck (A,G,N,H,C)	Frittatensuppe (A,C,G,L) *** Lasagne mit grünen Salat (A,C,G,M,P) *** Apfelkompott Alternative nur für Vegetarier: Marmelade oder Schoko Palatschinken (A,C,G,H)	Frittatensuppe (A,C,G,M) *** Gemüsestrudel mit Sauce (G,H,A) *** Vanille-Pudding (C,E,H)	

<u>Nachspeisen</u>	N1	Apfelkompott	Apfelstrudel / Stücke (A,C,G)	N5
frei wählbar	N2	Vanille-Pudding (C,E,H)	Haselnuss Gugelhupf / Stücke (A,G,E,H)	N6
	N3	Obst (Bananen oder Äpfel, Orangen) 1 Stück per Besucher	Eis am Stiel (Mai-September ansonsten Obst) (C,E,G,H)	N7
	N4	Schoko-Pudding (C,E,H)	Palatschinken (bei Kinder 1Stück-bei Erwachsenen 2 Stück) (A,C,G)	N8
			gemischter Obstsalat (süß)	N9

Sehr geehrte Damen und Herren, Liebe Gäste!

Wir bitten um Vorbestellung immer einen vollen Tag vorab.

Kontaktmöglichkeiten

E-Mail: office@cafe-puls.at

Tel.: SMS / WhatsApp/ Anruf 0650/3673774

Für Gruppen können Sie gerne ein Angebot einholen je mehr Personen umso günstiger der Preis.

Natürlich kochen wir auch nach Ihren Vorschlägen, der Speiseplan ist kein Muss.



Weissmann Renke

„Angebot Cafe-Puls 2021.“

Salat, Obst immer je nach Jahreszeit.

Copyright: C-Puls, Franzen 76 / 2021

Die 14 Hauptallergene

Allergene	Herkunft / enthalten in	Produkte und Zutaten (Beispiele)
 Glutenhaltiges Getreide (A)	Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Hafer, Kamut	Mehl, Stärke, Graupen, Couscous, Bulgur, Grieß, Kleie, Schrot; Paniermehl, Semmelbrösel, Brot
 Krebstiere (B)	Krebse, Garnelen, Hummer, Shrimps, Langusten; Erzeugnisse aus Krebstieren	Hummerbutter, Würzpasten, Surimi, Feinkostsalate, Sashimi, Paella, Suppen, Soßen
 Ei (C)	Eier von Geflügel und Erzeugnisse daraus	Vollei, Eigelb, Eiweiß, Eipulver, Trockenei
 Fisch (D)	Fische (alle Arten) und Fischerzeugnisse	Fischsoße, Fischgelatine, Kaviar, Fischpaste, Worcestersauce, Würzpasten, Fonds, Suppen,
 Erdnuss (E)	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmehl, Erdnüsse geröstet, Gebäck, Kuchen, vegetarische Aufstriche, Schokolade
 Soja (F)	Sojabohnen/-sprossen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sojamilch, Sojasoße, Sojapaste, Tofu, Sojaöl, Sojamehl, vegane Drinks, Feinkostsalate, Kaugummi
 Milch oder Laktose (G)	Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse	Butter, Buttermilch, Schafskäse, Käse, Magermilch, Joghurt, Quark, Sahne, Milchezucker, Molke, Milcheiweiß, Mayonnaise
 Schalenfrüchte (H)	Schalenfrüchte wie z. B. Mandeln, Haselnüsse etc. und darauf gewonnene Erzeugnisse.	Gemahlene, gehobelte, etc Nüsse; Nussöl, Nusspasten, Marzipan, Nougat
 Sellerie (L)	Alle Selleriearten und daraus gewonnene Erzeugnisse	Selleriesamen, Selleriesalz, Gewürzmischungen, Sellerieblatt; Suppengrün, Mirepoix
 Senf (M)	Senf, Senfkörner, Senfpulver, Senföl, Senfsprossen	Mayonnaise, Ketchup, Gewürzmischungen, Fleischerzeugnisse, Dressing, eingelegtes Gemüse, Gewürzmischungen, Suppen, Soßen
 Sesam (N)	Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl, Sesamsalz	Humus, Falafel, Müsli, vegetarische Gerichte, Marinaden, Salate, Knäckebrot
 Lupinen (P)	Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat	Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz, glutenfreie Produkte, Kaffeesatz, Flüssiggewürze
 Sulfite (O)	Schwefeldioxid und Sulfite, z. B. Wein, Trockenobst, Tomatenmark	Trockenobst mit Schwefel behandelt, getrocknete(s) Pilze und Gemüse, Wein, Bier, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Sauerkraut, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate
 Weichtiere (R)	Alle Muschelarten, Austern, Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamares	Austernsoße, Würzpasten, Suppen, Soßen, Marianaden

Alleinige Benutzung der Buchstaben-Kennzeichnung nur mit Angabe einer Legende!

Speiseplan mit dem Informationsblatt für Allergiker