

MITTAGS MENÜ

- self service -

14. Jänner – 18. Jänner 2019

11:00 - 14:30

Preis pro Menü € 8,00

alle Speisen auch
zum Mitnehmen

MONTAG

Paprizierte Krautsuppe L O P

Gekochtes Bauerngeselchtes
mit Stroganoff Linsen,
Serviettenknödel
A C G L O P

ODER

Spaghetti aglio e olio
mit Knoblauch und Chili
Rucola Salat
A C G L O P

Zwetschkenstrudel A C G O P

DIENSTAG

Klare Rindssuppe mit Leberreis L O H P

Hühner Cordon bleu
mit Bergkäse, Pommes frites,
Sauce Tartar, gemischter Salat
A C G L M O P

ODER

Mangold-Lauch Quiche
mit geräuchertem Ziegenkäse,
Petersilerdäpfel, Schnittlauch Dip, Blattsalat
A C G L O P

Schokomousse mit Eierlikör C G O E P

MITTWOCH

Andalusische Tomatensuppe L O P

Überbackene Schinkenfleckerl
mit Kräutern und Parmesan,
Gurken-Rahmsalat
A C G L M O

ODER

Gebratene Gemüseschnitzerl
mit Süßkartoffelpüree,
Peperonata Gemüse und gem. Blattsalat
C G H L O

Gemischte Kuchen und Strudel A C G E F O P

Donnerstag

Selleriecremesuppe mit Dinkelcroutons C G L M O

Gekochtes Rindsschulterscherzl
mit Kohlrabi-Erbсен Gemüse,
Rösterdäpfel
C G L M H O P

ODER

Spinat-Schafkäse Knödel
mit Zucchini-Tomatenragout,
Radicchiosalat
A C G L M O P

Vanillecreme mit Beerenragout A C G F O P

FREITAG

Ungarische Gulaschsuppe C G L O P

Kabeljau
In Mandel-Rosinen Kruste
mit Curcuma Risotto
D C G L M O P

ODER

Schupfnudeln
mit Mohnbutter und Zwetschkenröster
A C G E F O P

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstier, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss,
F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf,
N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

Lucullus GmbH & Co KG

Neulinggasse 29, 1030 Wien

Tel: 01 718 02 15 - Fax: 01 718 02 15 -15

Mail: office@lucullus-catering.at - www.lucullus-catering.at

Montag bis Freitag, 11:00 – 14:30; Sams-, Sonn- & Feiertag geschlossen