



orientalische spezialitäten
SCHESCH BESCH
ШЕШ БЕШ

Café Restaurant & Bar

Schwarzenbergstrasse 4 1010 Wien Tel: 01/512 8 444 Fax: 01/512 8 777
orient@scheschbesch.at www.scheschbesch.at

Mittagsmenü € 8,30 **Mittagsmenü mit Nana Limo oder Ayran € 9,70**

12.März bis 16.März 2018

Montag, 12.03.2018

Champignoncremesuppe [A, G, L]
Kefta (Faschierte Laibchen) mit Sesamcremesauce und Kartoffeln [G, N]
oder vegetarisch
Rührei mit Sumaq, Tomaten und Simit-Sesambrot [C, N]

Dienstag, 13.03.2018

Reissuppe
Orientalisches Reisfleisch mit Hühnerfleisch, Pinienkernen sowie Cranberries
oder vegetarisch
Gebackener Karfiol mit Sauce Tartare [A, G]

Mittwoch, 14.03.2018

Spargelcremesuppe [A, G]
Lamnbraten von der Keule mit Süßkartoffelpüree an Sauce Brune [A, G, D]
oder vegetarisch
Arayes-Mit Gouda, Feta sowie Petersilie getoastete libanesische Burekas mit Hirtensalat [A, G]

Donnerstag, 15.03.2018

Schwarze Linsencremesuppe mit Croutons [A, G]
Goldbrasse im Ganzen mit Petersilienkartoffeln sowie Muhammara [D, G]
oder vegetarisch
Omelette mit gewürfelten Karoffeln und Tsatsiki mit Pitabrot [A, C, G]

Freitag, 16.03.2018

Orientalische Linsensuppe
Shuarmakebap mit Reis, Humus und Salaten [L, N]
oder vegetarisch
Falafel mit Reis, Humus und Salaten [A, L, N]

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
All prices are in Euro including all taxes and duties. Changes and errors excepted.



orientalische spezialitäten
SCHESCH BESCH
ШЕШ БЕШ

Café Restaurant & Bar

Schwarzenbergstrasse 4 1010 Wien Tel: 01/512 8 444 Fax: 01/512 8 777
orient@scheschbesch.at www.scheschbesch.at

Allergene-Information gemäß Codex-Empfehlung Kurzbezeichnung Buchstabencode

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

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.