## Café Restaurant & Bar

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

# Mittagstisch € 11,90 30. September bis 04. Oktober 2024

## Montag, 30.09.2024

Kürbiscremesuppe [A,G]

1.) Hühnershishkebap-Platte mit Jasminreis, orientalische Salate und Knoblauchsauce [6] 2.) (Vegetarisch) Gefüllte Melanzani (Gemüse, Ziegenkäse) mit Bechamelsauce, Petersilienkartoffeln und Tomatensalat

[A, C, G]

### Dienstag, 01.10.2024

Nudelsuppe mit gelben Karotten und Kürbis

- 1.) Kalbsbutterschnitzel mit Kartoffelpüree , Röstzwiebel und gemischtem Salat [AG]
- 2.) (Vegetarisch) Gebratener Kürbis frisch aus dem Ofen mit Ziegenkäse überbacken , Paprika dazu roter Rüben Salat und hausgemachtes Maisbrot [A, C, G]

#### Mittwoch, 02.10.2024

Kastaniencremesuppe [G]

1.) Zander auf serbische Art mit Knoblauchbutter, gemischtem Salat und Babykartoffeln [b]

2.) (Vegetarisch) Spinatspätzle mit Gorgonzola und Röstzwiebeln [A,G]

#### Donnerstag, 03.10.2024

Usbekischer Schurpa Suppe [G]

- 1.) Usbekische Osh Plow nach Tashkent Rezeptur-Lamm, Kichererbsen, gelbe Karotten "Barbaris
  - 2.) (Vegetarisch) Gebakckener Ziegenkäse mit Kürbis-Hummus dazu roter Rüben Salat mit geröstetetn Walnüssen [A,C,G,H]

#### Freitag, 04.10.2024

Orientalische Linsensuppe

- 1.) Shuarmakebap mit Reis, Humus und Salaten [L, N]
  - 2.) Falafel mit Reis, Humus und Salaten [A, L, N]



## 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	Α
Krebstiere	В
Ei	С
Fisch	D
Erdnuss	Е
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	Н
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	0
Lupinen	Р
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.