

INFORMATIONEN ÜBER BESONDERE MAHLZEITEN

Wir lenken die Aufmerksamkeit unserer Gäste mit speziellen Ernährungsbedürfnisse auf die folgenden Informationen:

- Wir bieten jeden Tag auch „freie“ Gerichte am Abendbuffet an, z. B. fleischlose Gerichte.
- Außer den oben genannten Gerichten können wir keine weiteren Gerichte zubereiten.
- Für andere spezielle Diäten oder Allergien können wir nicht sorgen.
- Da es in unserer Küche gemischt gekocht wird, kann es zu Kreuzkontamination führen. Wir können keine vollständige Befreiung garantieren.
- Gerichte zur speziellen Diät kann zu jeder Mahlzeit mitgebracht werden. In allen unseren Restaurants gibt es Mikrowellen, in denen Sie Ihre Speisen aufwärmen können.
- Vorbestellte Sondermahlzeiten sind kostenlos. Gegen einen Preiszuschlag von 1.500 HUF/Person/Portion können wir jedoch die gewünschte Mahlzeit am Ort des Abendessens anbieten.
- Die Sondermahlzeiten umfassen eine Suppe, ein Hauptgericht, eine Beilage und einen Nachtisch nach Wahl.
- Das gewählte Menü, das an E-Mail-Adresse foglalas@puchner.hu geschickt wurde, können wir Ihrer Reservierung hinzufügen.

SUPPEN

1. Gemüsesuppe - kann vorbestellt werden
2. Blumenkohlcremesuppe - kann vorbestellt werden
3. Erdbeercremesuppe

Die Suppen sind frei von: tierischen Bestandteilen, Gluten, Milch, Sellerie, Senf, Eiern, Erdnüssen, Nüssen, Sesamsamen, Soja und Sulfiten.

FLEISCHGERICHTE

1. gegrillte Hähnchenbrust (Salz, Pfeffer, Olivenöl)
2. gegrilltes Kotelett (Salz, Pfeffer, Olivenöl)
3. gegrilltes Nackensteak (Salz, Pfeffer, Olivenöl, Knoblauch)
4. gegrilltes Kabeljaufilet (Salz, Pfeffer, Olivenöl) - kann vorbestellt werden

Die Gerichte sind frei von: Gluten, Milch, Sellerie, Senf, Eiern, Erdnüssen, Walnüsse, Sesamsamen, Soja und Sulfiten.

FLEISCHFREIE GERICHTE

1. Ragout aus Kichererbsen
2. Pilzgulasch
3. Letscho
4. gefüllte Zucchini (gefüllt mit Curry, gebratenen Gemüse und Reis) - kann vorbestellt werden

Die Gerichte sind frei von: tierischen Zutaten, Gluten, Milch, Sellerie, Senf, Eier, Erdnüsse, Walnüsse, Sesamsamen, Soja, Sulfite.

BEILAGEN

1. Jasmin Reis (vegan)
2. gedünstetes Gemüse (vegan)
3. Bratkartoffel (vegan)

Die Gerichte sind frei von: Gluten, Milch, Sellerie, Senf, Eiern, Erdnüssen, Walnüsse, Sesamsamen, Soja und Sulfiten.

NACHSPEISEN

1. Flódni (jüdisch-ungarisches Kuchen aus Äpfel, Mohn und Walnüsse)
Es ist frei von: Zucker, Milch, Eier, Gluten, Sesamsamen.
Allergen: Walnuss.
2. Haselnusskuchen mit Schokoladen
Es ist frei von: Zucker, Milch, Eier, Gluten.
Allergenen: Sesamsamen, Haselnuss, Soja.