



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 € 9,90

Mittagsmenü mit Nana Limo oder Ayran € 11,50

Montag, 20.09.2021

Eintopfsuppe mit Gemüse [A,G]

- 1.) Hühnershishkebabplatte mit Pommes und orientalischen Salaten [G]
- 2.) (Vegetarisch) Geröstete Knödel mit Ei und gem.Salat [A,C]

Dienstag, 21.09.2021

Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast [A,C]

- 1.) Stroganoff vom Kalb mit Kartoffelpüree und Sauerrahm fein garniert [A,C,G]
- 2.) (Vegetarisch) Gebackener Anadolu Ziegenkäse auf frischem Kartoffel-Fisolensalat [A,C,G]

Mittwoch, 22.09.2021

Vegetarischer Borschtsch [G]

- 1.) Faschierte Roulade aus feinstem Faschierten (Kalb, Lamm) gefüllt mit Gurke und Putenwürstel dazu Sauce Brune und gem.Salat sowie Petersilienkartoffeln [A,C]
- 2.) (Vegetarisch) Gebackener Ziegenkäse auf gemischtem Hirtensalat

Donnerstag, 23.09.2021

Frittatensuppe mit Gemüse [A,G]

- 1.) Usbekischer Oshplow nach Tashkent Rezeptur- Lamm ; gelbe Karotten, Reis, Kichererbsen, Barbaris [D]
- 2.) (Vegetarisch) Hausgemachte Kartoffelteigtaschen mit Tsatsiki und gemischtem Salat [A,C,G]

Freitag, 24.09.2021

Orientalische Linsensuppe

- 1.) Shuarmakebabplatte von der Jungpute (Truthahn aus Kärnten) nach einer grundlegend verbesserten Rezeptur des palästinensischen Kochs Samir aus Sachnin mit Jasmin-Reis, Humus und Salaten [L, N]
- 2.) (Vegetarisch) Falafelplatte mit Reis, Humus und Salaten [A, L, N]



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.