

MONTAG	MENÜ 1	FRÜHLINGS- GEMÜSE- REIS PFANNE frische Kräuter + Hüttenkäse + Tomaten + Junglauch Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 2	PIKANTE WURSTNUDELN MIT KLOPFER'S WIENER WURST Frühkraut + Salat + Menüdessert	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE GL
DIENSTAG	MENÜ 1	BUNTE SPINATSPÄTZLE Gemüsestreifen + Käserahmsauce + Walnüsse + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGHL
	MENÜ 3	ZWIEBELROSTBRATEN VOM LÄNDLE BIO RIND Kroketten + Speckbohnen	ALLERGENE ACGL
	GRILLMENÜ	1/2 LÄNDLE GRILLHENNELE Cole Slaw Salat + 1 Stück Brot	ALLERGENE CGLM
MITTWOCH	MENÜ 1	VEGANER KARTOFFEL- GEMÜSE Eintopf Garten- Liebstöckel + 1 Stück Luger Brot + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 2	HÜHNERBRUSTGESCHNETZELTES "MARENGO ART" Langkornreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 3	HACKLAIBCHEN (LÄNDLE BIO RIND & KALB) Eierspätzle + buntes Gemüse	ALLERGENE ACGLM
	GRILLMENÜ	LÄNDLE SCHWEINEHAXE MIT TAGESBEILAGE	G
DONNERSTAG	FRONLEICHNAM WIR WÜNSCHEN EINEN SCHÖNEN FEIERTAG		

FREITAG

FENSTERTAG

DIE CUCINA FABBRICA FREUT SICH ÜBER EUREN BESUCH

**MENÜ 1 INKL. SUPPE: EUR 10,90 | MENÜ 2 INKL. SUPPE: EUR 11,40 | MENÜ 3 INKL. SUPPE: EUR 12,90 | GRILLMENÜ INKL. SUPPE: EUR 12,90
SPEZIALMENÜ „BEWUSST GESUND“ – MENÜSUPPE + GROSSER SALAT VOM BUFFET INK: BROT: EUR 10,40**

LEGENDE DER ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	O Schwefeldioxid und Sulfite
F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Informationen über Allergene erhalten Sie bei unseren geschulten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Restaurant.

HERKUNFTSANGABE

Rind: 100% AT / Schwein: 100% AT / Kalb: 100% AT / Geflügel: 100% EU / Wild: 100% AT / Milch: 100% AT / Milchprodukte: 100% EU / Eier: 100% AT