



DIENSTAG		FEIERTAG HEILIGE DREI KÖNIGE DAS TEAM DER LÄNDLE GASTRONOMIE WÜNSCHT EIN GUTES NEUES JAHR MIT VIEL GLÜCK, GESUNDHEIT, ERFOLG UND SCHÖNEN MOMENTEN!	
MITTWOCH	SUPPE	TOMATEN- SUPPE	ALLERGENE CF
	MENÜ	"BAMI- GORENG" GEBRATENE NUDELN/ WOKGEMÜSE/ HÜHNCHEN	ALLERGENE ACFL
DONNERSTAG		GLASNUDEL- GEMÜSESUPPE	ALLERGENE CFNL
	MENÜ	"MUJADARA" REIS- LINSEN- PFANNE/ ZWIEBEL/ KOKOSNUSS- NATURJOGHURT	ALLERGENE G
FREITAG	SUPPE	PAK- CHOI SUPPE MIT HACKFLEISCH	ALLERGENE FO
	MENÜ	PAKISTANISCHES CURRY "CHICKEN PALA" (SPINAT & HÄHNCHEN) / NAAN BROT	ALLERGENE AG
SAMSTAG	SUPPE	MISO- SUPPE MIT TOFU	ALLERGENE FN
	MENÜ	NEPALEISCHES FISCHFILET/ ZWIEBEL- SENF- SAUCE/ RÖSTZWIEBELN/ BASMATIREIS	ALLERGENE CDH

LEGENDE DER ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 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



TUESDAY

HOLY THREE KINGS DAY

WEDNESDAY	SOUP	TOMATO SOUP	ALLERGENS CF
	MENU	“BAMI-GOREN” FRIED NOODLES/VEGETABLES AND CHICKEN	ALLERGENS ACFL
THURSDAY	SOUP	GLASS NOODLE VEGETABLE SOUP	ALLERGENS CFNL
	MENU	“MUJADARA” RICE AND LENTIL STEW/ ONION/ COCONUT YOGURT	ALLERGENS G
FRIDAY	SOUP	PAK CHOI SOUP WITH PORK	ALLERGENS FO
	MENU	PAKISTANI “CHICKEN PALA” (SPINACH & CHICKEN)/ NAAN BREAD	ALLERGENS AG
SATURDAY	SOUP	MISO SOUP WITH TOFU	ALLERGENS FN
	MENU	FISH IN MUSTARD-ONION SAUCE/ ROASTED ONIONS/ NEPALESE STYLE/ BASMATI RICE	ALLERGENS CDH

LEGENDE DER ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 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