



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