



<b>DIENSTAG</b>	VORSPEISE <b>CURRY- KOKOS- INGWERSUPPE</b>	ALLERGENE F
	MENÜ <b>INDONESISCHE "HAKKA NUDEL" / WOKGEMÜSE/ TOFU (GEBRATENE NUDELN IN SOJASAUCE)</b>	ALLERGENE AFHLO
<b>MITTWOCH</b>	VORSPEISE <b>MAIS- HÄNCHEN SUPPE</b>	ALLERGENE CDF
	MENÜ <b>KAMBODSCHANISCHES SCHWEINEFLEISCH/ SÜSS- SAUER GEMÜSE/ GEBRATENES EI/ JASMINREIS</b>	ALLERGENE FCDOP
<b>DONNERSTAG</b>	VORSPEISE <b>GEMÜSE- LIMETTENSUPPE MIT GLASNUDEL</b>	ALLERGENE FN
	MENÜ <b>LINSENCURRY/ KOKOSNUSS- CHUTNEY/ BASMATIREIS</b>	ALLERGENE G
<b>FREITAG</b>	VORSPEISE <b>"MUGOBOHNE" SUPPE/ TOMPINAMBUR- PERLE</b>	ALLERGENE F
	MENÜ <b>KORIANISCHE BOWL - WARM/ SUSHI REIS/ RINDERHACK/ KORIANISCHE GURKE/GELBER RETTICH</b>	ALLERGENE CFMN
<b>SAMSTAG</b>	VORSPEISE <b>ASIA SALAT</b>	ALLERGENE FNOP
	MENÜ <b>SUPPENBOWL "LANZHOU" MIT RINDFLEISCH/ HAUSGEMACHTEN NUDELN/ GEMÜSE</b>	ALLERGENE ACDFL

MENÜPREIS INKLUSIVE VORSPEISE 11,90€

**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	SOUP	CURRY-COCO-GINGER SOUP	ALLERGENS F
	MENU	INDONESIAN HAKA NOODLES / WOK VEGETABLES / TOFU (FRIED NOODLES IN SOY SAUCE)	AFHLO
WEDNESDAY	SOUP	CORN CHICKEN SOUP	ALLERGENS CDF
	MENU	CAMBODIAN FRIED PORK / SWEET & SOUR VEGETABLES / FRIED EGG / JASMINE RICE	ALLERGENS FCDOP
THURSDAY	SOUP	VEGETABLE-LIME SOUP WITH GLASS NOODLES	ALLERGENS FN
	MENU	LENTIL CURRY "DAHL" / COCONUT-CHUTNEY/ BASMATI RICE	ALLERGENS G
FRIDAY	SOUP	MUGO BEAN SOUP / TOMPANIMBUR PEARL	ALLERGENS F
	MENU	KOREAN BOWL - WARM / SUSHI RICE / KOREAN CUCUMBER YELLOW RADISH	ALLERGENS CFMN
SATURDAY	SOUP	ASIA SALAD	ALLERGENS FNOP
	MENU	SOUP BOWL "LANZHOU" WITH BEEF / NOODLES/ VEGETABLES	ALLERGENS ACDFL

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