



DIENSTAG	VORSPEISE	WAN TAN GEMÜSESUPPE	ALLERGENE ACFLN
	MENÜ	"BABI PANGGANG" (LÄNDLE SCHWEINEFLEISCH) SÜSS- SAUER GURKEN/ BASMATIREIS	ALLERGENE CDNOR
MITTWOCH	VORSPEISE	ANANAS- CURRY- KOKOSNUSS- SUPPE	ALLERGENE F
	MENÜ	HAKKA NUDELN (GEBRATENE NUDELN) TOFU/ WOK- GEMÜSE	ALLERGENE FOP
DONNERSTAG	VORSPEISE	CHINAKOHL MIT RINDFLEISCHBÄLLCHEN/ GLASNUDELN	ALLERGENE CF
	MENÜ	"ADOBO" GESCHMORTER SCHWEINEBAUCH/ LILIENBLÜTE/ JASMINREIS	ALLERGENE DFP
FREITAG	VORSPEISE	ALGENSUPPE/ RÜHREI	ALLERGENE CFN
	MENÜ	PERSISCHER EINTOPF/ AUBERGINE/ TOMATEN/ KICHERERBSEN/ NAAN BROT	ALLERGENE AG
SAMSTAG	VORSPEISE	LIMETTEN- GEMÜSE SUPPE	ALLERGENE DF
	MENÜ	FISCHPLÄTZCHEN MIT EINGELEGTEM SÜSS- SAUER- GEMÜSE/ JASMINREIS	ALLERGENE CD

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	WAN TAN VEGETABLE SOUP	ALLERGENS ACFLN
	MENU	‘BABI PANGGANG’ (LÄNDLE PORK) SWEET AND SOUR CUCUMBERS/ BASMATI RICE	ALLERGENS CDNOR
WEDNESDAY	SOUP	PINEAPPLE - CURRY - COCONUT SOUP	ALLERGENS F
	MENU	HAKKA NOODLES/ TOFU	ALLERGENS FOP
THURSDAY	SOUP	NAPA CABBAGE WITH BEEF MEATBALLS/ GLASS NOODLES	ALLERGENS CF
	MENU	‘ADOBO’ BRAISED PORK BELLY/ LILY BLOSSOM/ JASMINE RICE	ALLERGENS DFP
FRIDAY	SOUP	EGG AND SEAWEED SOUP	ALLERGENS CFN
	MENU	PERSIAN STEW/ EGGPLANT/ TOMATOES/ CHICKPEAS/ NAAN BREAD	ALLERGENS AG
SATURDAY		LIME VEGETABLE SOUP	ALLERGENS DF
		FISH CAKES WITH PICKLED SWEET AND SOUR VEGETABLES/ JASMINE RICE	ALLERGENS CD

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