



DIENSTAG	VORSPEISE	KRÄUTER- KOKOSSUPPE MIT FISCH	ALLERGENE BDF
	MENÜ	GEBRATENE UDON NUDELN/ GEMÜSE/ RINDFLEISCH	ALLERGENE DFL
MITTWOCH	VORSPEISE	GEMÜSE- CURRYSUPPE	ALLERGENE F
	MENÜ	"CHOP SUEY" MIT TOFU/ JASMINREIS	ALLERGENE FLN
DONNERSTAG	VORSPEISE	ZITRONENGRAS- HÄHNCHENSUPPE	ALLERGENE CD
	MENÜ	JAPANISCHES CURRY MIT HACKFLEISCH/ SPIEGELEI/ SUSHIREIS	ALLERGENE DFN
FREITAG	VORSPEISE	MUNGO- BOHNENSUPPE / TOPINAPUR	ALLERGENE FL
	MENÜ	REIS- NUDEL- SALAT BOWL GEMÜSE/ KRÄUTER/ TOFU	ALLERGENE FO
SAMSTAG	VORSPEISE	PEKING SUPPE	ALLERGENE CFNOP
	MENÜ	GEBRATENES SCHWEINEHACKFLEISCH/ GESALZENE SOJABOHNE/ GEMÜSE/ Roter JASMINREIS	ALLERGENE BDR

MENÜPREIS INKLUSIVE VORSPEISE 11,90€

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag + Mittwoch	08.00 - 14.00 Uhr
Donnerstag + Freitag	08.00 – 21.00 Uhr
Samstag	08.00 – 14.00 Uhr
Küchenzeiten	11.00 – 13.30 Uhr

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



TUESDAY	SOUP	HERB AND COCONUT SOUP WITH FISH	ALLERGENS BDF
	MENU	FRIED UDON NOODLES/ VEGETABLES/ BEEF	ALLERGENS DFL
WEDNESDAY	SOUP	VEGETABLE CURRY SOUP	ALLERGENS F
	MENU	CHOP SUEY WITH TOFU/ JASMINE RICE	ALLERGENS FLN
THURSDAY	SOUP	LEMONGRASS CHICKEN SOUP	ALLERGENS CD
	MENU	JAPANESE CURRY WITH MINCED MEAT/ FRIED EGG/ SUSHI RICE	ALLERGENS DFN
FRIDAY	SOUP	MUNG BEAN SOUP/ TUPINAMBUR	ALLERGENS FL
	MENU	RICE NOODLE SALAD BOWL VEGETABLES/ HERBS/ TOFU	ALLERGENS FO
SATURDAY	SOUP	PEKING SOUP	ALLERGENS CFNOP
	MENU	FRIED MINCED PORK/ SALTED SOYBEANS/ VEGETABLES/ RED JASMINE RICE	ALLERGENS BDR

MENÜPREIS INKLUSIVE VORSPEISE 11,90€

OPENING HOURS FROM

Tuesday + Wednesday	08.00 – 14.00 Uhr
Thursday + Friday	08.00 – 21.00 Uhr
Saturday	08.00 – 13.30 Uhr
Kitchen times	11.00 – 13.30 Uhr

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