



DIENSTAG	SUPPE	SAUER- SCHARF- SUPPE	ALLERGENE FNO
	MENÜ	"ORANGE CHICKEN" CHINESISCHE ART/ VON DER HÜHNERBRUST/ GEBRATENER EIER- REIS	ALLERGENE CF
MITTWOCH	SUPPE	MANGO- KOKOS- SUPPE	ALLERGENE FH
	MENÜ	INDONESISCHER TOFU- KARTOFFEL- BOHNEN Eintopf VEGAN/ JASMINREIS	ALLERGENE FO
DONNERSTAG	SUPPE	KLARE GEMÜSESUPPE/ GLASNUDELN	ALLERGENE ACFN
	MENÜ	GESCHMORTER SCHWEINEBAUCH/ LILIENBLÜTE/ FRISCHE ANANAS/ JASMINREIS	ALLERGENE FO
FREITAG	SUPPE	REISSUPPE MIT CHINESISCH FRITIERTEM BROT	ALLERGENE AFL
	MENÜ	"INDISCHE KORMA" BIO EI IN CURRY/ BASMATI- REIS MIT SPINAT	ALLERGENE G
SAMSTAG	SUPPE	ASIA SALAT	ALLERGENE FN
	MENÜ	THAILÄNDISCHE "PANANG CURRY"/ BIO RINDSTREIFEN/ JASMINREIS	ALLERGENE EFHO

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	SOUR AND SPICY SOUP	ALLERGENS FNO
	MENU	CHINESE ORANGE CHICKEN/ EGG FRIED RICE	ALLERGENS CF
WEDNESDAY	SOUP	MANGO AND COCONUT SOUP	ALLERGENS FH
	MENU	INDONESIAN VEGAN TOFU, POTATO AND BEAN STEW/ RICE	ALLERGENS FO
THURSDAY	SOUP	VEGETABLE SOUP/ GLASS NOODLES	ALLERGENS ACFN
	MENU	“ADOBO” BRAISED PORK BELLY/ LILY BLOSSOM/ FRESH PINEAPPLE/ JASMINE RICE	ALLERGENS FO
FRIDAY	SOUP	RICE SOUP WITH CHINESE FRIED BREAD	ALLERGENS AFL
	MENU	“DIMER KORMA” EGGS IN CREAMY SAUCE/ BASMATI RICE	ALLERGENS G
SATURDAY	SOUP	ASIA SALAD	ALLERGENS FN
	MENU	THAI “PANANG CURRY”/ LÄNDLE BEEF/ JASMINE RICE	ALLERGENS EFHO

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