



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

**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



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