

MONTAG	MENÜ 1	MAROKKANISCHE COUSCOUS- GEMÜSE PFANNE Trockenfrüchte + Nüsse + Kurkuma + Koriander- Dip + Rucola + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGLN
	MENÜ 2	LÄNDLE KALBSBRATWURST Zwiebeljus + Kartoffelpüree + Erbsengemüse	ALLERGENE GL
DIENSTAG	MENÜ 1	VEGANER LINSEN- GEMÜSE- Eintopf Ländle Rote Beete + 1 Stück Luger Brot + kl. Menüsalat	ALLERGENE AL
	MENÜ 2	PENNE "HOHE BRÜCKE" Tomatensauce + Salami + Oliven + Pfefferoni + Parmesan + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
MITTWOCH	MENÜ 1	ÜBERBACKENE PIKANTE GRIESSSCHNITTE Gemüse- Ragout mit Kürbis + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	KLOPFER'S SELCHSCHINKEN Dampfkartoffeln + Sauerkraut + frischer Kren	ALLERGENE GLP
DONNERSTAG	MENÜ 1	"LÄNDLE MENÜ" PELLKARTOFFELN Bergkäse + Butter + zweierlei Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 2	TERIYAKI- GESCHNETZELTES VOM LÄNDLE BIO RIND Teigwaren + Brokkoli Gemüse	ALLERGENE AFGLN

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