

MONTAG	MENÜ 1	GEBACKENER CAMEMBERT Salatgarnitur + Preiselbeeren + Menüdessert	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	LASAGNE MIT RÄUCHERLACHS- SPINAT fruchtige Tomatensauce + kl. Menüsalat	ALLERGENE ADGL
DIENSTAG	MENÜ 1	VEGANE ASIA- NUDELN "SÜSS- SAUER" Bambussprossen + Mu- Err Pilze + Junglauch + kl. Menüsalat	ALLERGENE AFLN
	MENÜ 2	SENFRAHM- GESCHNETZELTES VOM LÄNDLE SCHWEIN Kräuter Ebly + buntes Gemüse	ALLERGENE AGL
MITTWOCH	MENÜ 1	KRAUT- SCHUPFNUDELN Gartenkresse- Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGLO
	MENÜ 2	GEFÜLLTES SCHWEINERÖLLCHEN (KALBSBRÄT & KRÄUTER) Teigwaren + Speckbohnen	ALLERGENE AGLP
DONNERSTAG	MENÜ 1	ÜBERBACKENE POLENTA- PIZZA Paprika + Zwiebel + Gemüsestreifen + Kräuter- Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	CALVADOS- RAGOUT VON DER PUTENBRUST Serviettenknödel + Rosenkohl Gemüse	ALLERGENE ACGL

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