

MONTAG	MENÜ 1	KRAUT- FLECKERL	ALLERGENE
		Ländle Sauerkraut + Nudeln + Kräuter- Dip + kl. Menüsalat	AGL
	MENÜ 2	CURRY- RAHMGESCHNETZELTES VON DER EDELPUTE	ALLERGENE
		Mandel- Reisring + kl. Menüsalat	GHL
DIENSTAG	MENÜ 1	VEGANER- LINSEN- GEMÜSE EINTOPF	ALLERGENE
		Ländle Kürbis + 1 Stück Dinkelkrusti + kl. Menüsalat	AL
	MENÜ 2	GEBRATENES LÄNDLE SCHWEINESTEAK	ALLERGENE
		"Tomaten- Mozzarella" + Kräuter- Bulgur + buntes Gemüse	AGL
MITTWOCH	MENÜ 1	KASPRESSKNÖDEL	ALLERGENE
		winterliches Salatbouquet + Radieschen- Dip	ACGL
	MENÜ 2	SPAGHETTI BOLOGNESE VOM LÄNDLE BIO RIND	ALLERGENE
		Parmesan + kl. Menüsalat	AGL
DONNERSTAG	MENÜ 1	CREMIGES ROLLGERSTEN- RISOTTO	ALLERGENE
		Kräuter + Gemüestreifen + Bergkäse + kl. Menüsalat	GL
	MENÜ 2	TANDOORI- HÜHNERBRÜSTCHEN	ALLERGENE
		Koriander- Jus + Asia- Gemüse + Eiernudeln	ACFGLN

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