

MONTAG	MENÜ 1	KARTOFFEL- GEMÜSE GULASCH Creme- Fraîche + 1 Stück Luger Dinkelkrusti + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 2	PIKANTE SCHINKEN- HÖRNLE kl. Menüsalat + Dessert	ALLERGENE AL
DIENSTAG	MENÜ 1	VEGANES GEMÜSE- CHILI Naturreis + Veganer Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE FL
	MENÜ 2	PFEFFERSTEAK VOM LÄNDLE SCHWEIN Kroketten + buntes Gemüse	ALLERGENE AGL
MITTWOCH	MENÜ 1	PILZE UND GEMÜSE A LA CREME Semmelknödel + Junglauch + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	CURRYRAHM- GESCHNETZELTES VON DER PUTENBRUST Mandelreisring + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
DONNERSTAG	MENÜ 1	GEMÜSESTRUDEL Kräutersauce + Salzkartoffeln + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	RÄUCHERLACHS- GEMÜSE IN ZITRONENGRASS- SAUCE Linguini- Nudeln + kl. Menüsalat	ALLERGENE ADGL

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