



DIENSTAG	VORSPEISE	KÜRBIS- KOKOSSUPPE	ALLERGENE CF
	MENÜ	BIO RINDERLEBER MIT INGWER/ BROKKOLI GEMÜSE/ JASMINREIS	ALLERGENE DF
MITTWOCH	VORSPEISE	SÜSS- SAUER SUPPE	ALLERGENE FL
	MENÜ	GEBRATENES GEMÜSE MIT GLASNUDELN/ GELB- JASMINREIS	ALLERGENE ACG
DONNERSTAG	VORSPEISE	HÜHNERSUPPE MIT GEMÜSE	ALLERGENE FNL
	MENÜ	"BEEF BULGOGI" MIT KIMCHI/ SUSHIREIS	ALLERGENE FN
FREITAG	VORSPEISE	ANANAS- CURRY- KOKOS SUPPE	ALLERGENE F
	MENÜ	GEBRATENE UDONNUDEL MIT GEMÜSE/ TOFU	ALLERGENE FN
SAMSTAG	VORSPEISE	ASIA SALAT	ALLERGENE FNOP
	MENÜ	"LAKA" SUPPEN- BOWL MIT WAN TAN/ GEMÜSE	ALLERGENE DFL

MENÜPREIS INKLUSIVE VORSPEISE 11,90€

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



TUESDAY	SOUP	PUMPKIN AND COCONUT SOUP	ALLERGENS CF
	MENU	ORGANIC BEEF LIVER WITH GINGER/ BROCCOLI VEGETABLES/ JASMINE RICE	ALLERGENS DF
WEDNESDAY	SOUP	SWEET AND SOUR SOUP	ALLERGENS FL
	MENU	STIR FRIED VEGETABLES/ GLASS NOODLES/ YELLOW JASMINE RICE	ALLERGENS ACG
THURSDAY	SOUP	CHICKEN SOUP WITH VEGETABLES	ALLERGENS FNL
	MENU	‘BEEF BULGOGI’ WITH KIMCHI/ SUSHI RICE	ALLERGENS FN
FRIDAY	SOUP	PINEAPPLE CURRY COCONUT SOUP	ALLERGENS F
	MENU	STIR FRIED UDON NOODLES MIT VEGETABLES/ TOFU	ALLERGENS FN
SATURDAY	SOUP	ASIA SALAD	ALLERGENS FNOP
	MENU	‘LAKA’ SOUP BOWL WITH WAN TAN/ VEGETABLES	ALLERGENS DFL

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