



DIENSTAG	VORSPEISE	NEPALESISCHE JOGHURTSUPPE/ ZWIEBELPLÄTZCHEN	ALLERGENE G
	MENÜ	"NASI GORENG" GEBRATENER REIS/ GEMÜSE/ EIER	ALLERGENE CF
MITTWOCH	VORSPEISE	ASIA SALAT	ALLERGENE FN
	MENÜ	"LAKSA BOWL" NUDELSUPPE/ SOJASPROSSEN/ PAK CHOI/ HÄHNCHEN/ FRITRIERTER TOFU	ALLERGENE DF
DONNERSTAG	VORSPEISE	KAROTTEN- INGWER- KOKOSNUSS- SUPPE	ALLERGENE H
	MENÜ	"PANEER BUTTER MASALA" FRISCHKÄSE- MASALA- CURRY/ BALLONBROT	ALLERGENE AG
FREITAG	VORSPEISE	GEMÜSESUPPE MIT FLEISCHBÄLLCHEN	ALLERGENE FL
	MENÜ	HÄHNCHENBRUST MIT TERIYAKI- SAUCE SUSHIREIS	ALLERGENE FNO
SAMSTAG	VORSPEISE	ASIA BLATTSALAT MIT MANGO	ALLERGENE FN
	MENÜ	"BO KHO" VIETNAMESESISCHES RINDSRAGOUT/ KAROTTE/ BAGUETTE BROT	ALLERGENE ADFG

MENÜPREIS INKLUSIVE VORSPEISE 11,90€

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag + Mittwoch	08.00 - 14.00 Uhr
Donnerstag + Freitag	08.00 – 21.00 Uhr
Samstag	08.00 – 14.00 Uhr
Küchenzeiten	11.00 – 13.30 Uhr

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	YOGURT SOUP WITH CRISPY ONION CRACKERS	ALLERGENS G
	MENU	‘NASI GORENG’ FRIED RICE/ VEGETABLES/ EGGS	ALLERGENS CF
WEDNESDAY	SOUP	ASIA SALAD	ALLERGENS FN
	MENU	‘LAKSA BOWL’ NOODLE SOUP/ BEAN SPROUTS/ PAK CHOI/ CHICKEN/ FRIED TOFU	ALLERGENS DF
THURSDAY	SOUP	CARROT, GINGER AND COCONUT SOUP	ALLERGENS H
	MENU	‘PANEER BUTTER MASALA’ CREAM CHEESE MASALA CURRY/ BALLOON BREAD	ALLERGENS AG
FRIDAY	SOUP	VEGETABLE SOUP WITH MEATBALLS	ALLERGENS FL
	MENU	CHICKEN BREAST WITH TERIYAKI SAUCE SUSHI RICE	ALLERGENS FNO
SATURDAY		ASIA LEAF SALAD WITH MANGO	ALLERGENS FN
		‘BO KHO’ VIETNAMESE BEEF GOULASH/ CARROT/ BAGUETTE BREAD	ALLERGENS ADFG

MENÜPREIS INKLUSIVE VORSPEISE 11,90€

OPENING HOURS FROM

Tuesday + Wednesday	08.00 – 14.00 Uhr
Thursday + Friday	08.00 – 21.00 Uhr
Saturday	08.00 – 13.30 Uhr
Kitchen times	11.00 – 13.30 Uhr

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