

MONTAG	MENÜ 1	VEGANES GEMÜSE- KARTOFFEL- GULASCH 1 Stück Luger Brot + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	GEFÜLLTES LÄNDLE SCHWEINERÖLLCHEN (Farce & Bärlauch) + Teigwaren + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
DIENSTAG	MENÜ 1	SPINATSPÄTZLE Spargel- Weißwein Sauce + Gemüse + Junglauch + Bergkäse + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	FRUCHTIGES CURRYRAHM- GESCHNETZELTES VOM HUHN Mandelreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
MITTWOCH	MENÜ 1	SEMMELEKNÖDEL- GEMÜSE GRÖSTL Ländle Rührei + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	BIO HACKBRATEN VOM LÄNDLE BIO RIND & KALB Eierspätzle + Blaukraut	ALLERGENE ACGLM
DONNERSTAG	MENÜ 1	OFENFRISCHE GEMÜSE- SPINAT- LASAGNE Tomatensauce + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	CURRYWURST LÄNDLE METZG KLOPFER (ST. GALLER) hausgemachtes Curry- Ketchup + Brot + kl. Menüsalat	ALLERGENE L

LEGENDE DER ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	O Schwefeldioxid und Sulfite
F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	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