

**OSTER-
MONTAG****WIR WÜNSCHEN EUCH SCHÖNE OSTERTAGE!**

DIENSTAG	MENÜ 1	BUNTER LINSEN- GEMÜSE- Eintopf Sauerrahm- Dip + 1 Stück Luger Brot + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	PIKANTE SCHINKEN- HÖRNLE Krautsalat + 1 Stück Menüdessert	ALLERGENE AGL
MITTWOCH	MENÜ 1	VEGANE VEGAETARISCHE GEMÜSE PAELLA Oliven + getrocknete Tomaten + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 2	CORDON ROUGE (GEFÜLLTES SCHWEINENATURSCHNITZEL) (mit Schinken & Käse) + cremige Polenta + buntes Gemüse	ALLERGENE AGL
DONNERSTAG	MENÜ 1	VEGETARISCHER GEMÜSE- WRAP mexican Beans + Knoblauch Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	LÄNDLE KALBSGULASCH Teigwaren + Kohlrabigemüse	ALLERGENE AGL

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