

MONTAG**FEIERTAG****PFINGSTMONTAG****DIENSTAG**

MENÜ 1

SPINATKNÖDEL

buntes Gemüse + Salbeibutter + geriebenen Bergkäse + 1 Stück Obst

ALLERGENE

ACGL

MENÜ 2

LÄNDLE KALBSBRATWURST

Zwiebeljus + Kartoffelpüree + Erbsen- Karottengemüse

ALLERGENE

GL**MITTWOCH**

MENÜ 1

VEGANE GEMÜSE- PAELLA

Oliven + getrocknete Tomaten + Rucola + kl. Menüsalat

ALLERGENE

L

MENÜ 2

LASAGNE AL FORNO (LÄNDLE BIO RIND)

fruchtige Tomatensauce + kl. Menüsalat

ALLERGENE

ACGL**DONNERSTAG**

MENÜ 1

PIKANTE GRIESSCHNITTE MIT KÄSE ÜBERBACKEN

Ratatouille- Gemüse + kl. Menüsalat

ALLERGENE

AGL

MENÜ 2

LÄNDLE KALBSRAGOUT

Kräuter- Couscous + grünes Bohnengemüse

ALLERGENE

AGL**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