

MONTAG	MENÜ 1	GNOCCHI GEMÜSE PFANNE Salbeibutter + Cherrytomaten + Bergkäse- Spähne + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 2	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE ACGLM
DIENSTAG	MENÜ 1	POLENTA- PIZZA MIT GEMÜSESTREIFEN Paprika + Zwiebel + Mozzarella überbacken + Kräuter- Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	LÄNDLE SCHWEINESTEAK Pfefferrahmsauce + Kroketten + Speck- Bohnengemüse	ALLERGENE ACGL
MITTWOCH	MENÜ 1	KARTOFFEL- GEMÜSE GULASCH 1 Stück Dinkelkrusti + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 2	LASAGNE AL FORNO fruchtige Tomatensauce + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACG
DONNERSTAG	MENÜ 1	GEMÜSE- CURRY MIT SOJAMILCH Ingwer + Sprossen + Linguine- Nudeln + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	GESCHNETZELTES "SÜSS- SAUER" Hühnerbruststreifen + Basmatireis + Karotten- Erbsengemüse	ALLERGENE GLN

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