

MONTAG	MENÜ 1	GEBACKENE RÖSTITASCHEN (KRÄUTER- FRISCHKÄSE) Salatgarnitur + Kräuter- Dip	ALLERGENE GL
	MENÜ 2	LÄNDLE KALBSBRATWURST Bratkartoffeln + Grill- Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
DIENSTAG	MENÜ 1	CREMIGER ROLLGERSTEN- RISOTTO Gemüse + Bergkäse + Junglauch	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	RINDSGULASCH VOM LÄNDLE BIO RIND Eierspätzle + buntes Gemüse	ALLERGENE ACGL
MITTWOCH	MENÜ 1	VEGANES KARTOFFEL- GEMÜSE GULASCH Veganer Dip + 1 Stück Luger Brot	ALLERGENE L
	MENÜ 2	PARISER SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN Tomatensauce + Linguini Nudeln + Erbsengemüse	ALLERGENE ACGL
DONNERSTAG	MENÜ 1	BUNTER GEMÜSETELLER Sauce Hollandaise + Dampfkartoffeln + kl. Menüsalat	ALLERGENE CGL
	MENÜ 3	LÄNDLE KALBSGESCHNETZELTES Semmelknödel + Paprika- Zucchini-gemüse	ALLERGENE ACGL

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