

MONTAG	MENÜ 1	VEGANES TOMATEN- LINSEN RAGOUT	ALLERGENE
		Gemüse + Ländle Rote Beete + Gemüse + Dinkelkrusti + kl. Menüsalat	AL
	MENÜ 2	VORARLBERGER KÄSPÄTZLE	ALLERGENE
		Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	AGL
DIENSTAG	MENÜ 1	OFENFRISCHE GEMÜSE- LASAGNE	ALLERGENE
		Blattspinat + fruchtige Tomatensauce + kl. Menüsalat	AGL
	MENÜ 2	"SALTIMBOCCA" VOM LÄNDLE SCHWEINESTEAK	ALLERGENE
		Teigwaren + Vichykarotten	AGL
MITTWOCH	MENÜ 1	ITALIENISCHER KASPRESSKNÖDEL	ALLERGENE
		(Tomate & Mozzarella) + Salatgarnitur + Basilikum- Dip	ACGL
	MENÜ 2	GEBACKENES KNUSPERFISCHFILET	ALLERGENE
		Kartoffel- Gurken- Blattsalat + Sauce Tartar	ADGLM
DONNERSTAG	MENÜ 1	GEFÜLLTE ZUCCHINI (BULGUR & GEMÜSE)	ALLERGENE
		Kräuterrahmsauce + Salzkartoffeln + kl. Menüsalat	ACGL
	MENÜ 2	PARISER SCHNITZEL VOM HÜHNERBRÜSTCHEN	ALLERGENE
		Tomatensauce + Linguini + Zuckererbsen	ACGL

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