

MONTAG	MENÜ 1	PILZE UND GEMÜSE A LA CREME Farfalle- Nudeln + Radicchio- Streifen + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	KARTOFFEL- WURST GULASCH Schübling + Landjäger von der Ländle Metzg + 1 Stück Brot + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
DIENSTAG	MENÜ 1	KASPRESSKNÖDEL Rahmfisolen + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	GEBRATENE LÄNDLE SCHWEINEFILET- MEDAILLONS Pfefferrahm- Sauce + Kräuterreis + buntes Gemüse	ALLERGENE GL
MITTWOCH	MENÜ 1	GEBACKENER CAMEMBERT Salatgarnitur + Preiselbeer + Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	LINGUINI "PRIMA VERA" Räucherlachsstreifen + Junglauch + kl. Menüsalat	ALLERGENE ADGL
DONNERSTAG	MENÜ 1	PIKANTE KRAUTSPÄTZLE (LÄNDLE WEISSKRAUT) Kräuter Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	GEKOCHTER LÄNDLE BIO RINDERTAFELSPITZ Bratkartoffeln + Creme- Blattspinat + frischer Kren	ALLERGENE GL

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