

MONTAG	MENÜ 1	HAUSGEMACHTE CANNELONI (RICOTTA- SPINAT) fruchtige Tomatensauce + Salat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	KARTOFFEL- WURSTGULASCH Schübling + Landjäger + 1 Stück Luger Brot + Salat	ALLERGENE ACGL
DIENSTAG	MENÜ 1	KARTOFFEL- GEMÜSE- GRÖSTL Ländle Rührei + Krautsalat	ALLERGENE CLM
	MENÜ 2	"STROGANOFF" VOM LÄNDLE SCHWEIN Spätzle + buntes Gemüse	ALLERGENE ACGL
MITTWOCH	MENÜ 1	VEGANE GEMÜSE PAELLA Safranreis + Erbsen- Paprika + gebratener Seitan	ALLERGENE ACGLN
	MENÜ 2	PAPRIKA- REISFLEISCH Ländle Schweinefleisch + Salat + Dessert	ALLERGENE AL
DONNERSTAG	MENÜ 1	CAMEMBERT GEBACKEN Preiselbeeren + Salat	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	PUTENBRUSTBRATEN Bratenjus + Serviettenknödel + Bayrisch Kraut	ALLERGENE ACGLO

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