

MONTAG	MENÜ 1	KRAUTFLECKERL Ländle Sauerkraut + Nudeln + Kräuter Dip + Rucola + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	ASIA REIS PFANNE "SÜSS- SAUER" Ländle Hühnerbrust + Junglauch + kl. Menüsalat	ALLERGENE FGLN
DIENSTAG	MENÜ 1	VEGANES GEMÜSE- CURRY Kokosmilch + Basmatireis + Junglauch + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 2	LÄNDLE SCHWEINEBRATEN Butterspätzle + Bayrisch Kraut	ALLERGENE ACGLM
MITTWOCH	MENÜ 1	BUNTE SPÄTZLE Gemüses Streifen + Gorgonzola- Rahmsauce + Blattspinat + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	PIKANTES KARTOFFEL- WURST GULASCH Schübling + Landjäger + 1 Stück Luger Brot + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
DONNERSTAG	MENÜ 1	VEGANER KICHERERBSEN- HIRSE- GEMÜSE Eintopf Naturreis + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 2	LÄNDLE KALBSRAGOUT Teigwaren + Rosenkohlgemüse	ALLERGENE AGL

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