

MONTAG	MENÜ 1	VEGANES GEMÜSE- CURRY Sojamilch + Basmatireis + Sprossen + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
	MENÜ 2	LÄNDLE KALBSBRATWURST Senf- Ketchup- Zwiebelsauce + Bratkartoffeln + kl. Menüsalat	ALLERGENE GLM
DIENSTAG	MENÜ 1	"LÄNDLE MENÜ" PELLKARTOFFELN zweierlei Dip + Butter + Bergkäse + kl. Menüsalat	ALLERGENE GL
	MENÜ 2	MEDAILLONS VOM LÄNDLE SCHWEINEFILET Calvados Rahmsauce + Teigwaren + rosa Pfeffer Karotten	ALLERGENE AGL
MITTWOCH	MENÜ 1	VOLLKORNNUEDELN Gorgonzola- Rahmsauce + Blattspinat + Walnüsse + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGHL
	MENÜ 2	PIKANTES KARTOFFEL- WURST GULASCH mit Klopfer's Schübling und Landjäger + 1 Stück Brot + kl. Menüsalat	ALLERGENE L
DONNERSTAG	MENÜ 1	GEMÜSESTRUDEL Dampfkartoffeln + Gartenkresse- Dip + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	GEBRATENE PUTENBRUSTSTREIFEN Salatgarnitur + Curry- Dip + Cocktaildressing + Dinkelkrusti	ALLERGENE ACGLM

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