

MONTAG	MENÜ 1	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE	ALLERGENE
		Röstzwiebel + hausgemachter Kartoffel- Blattsalat	AGL
	MENÜ 2	HÜHNERRAGOUT "SÜSS-SAUER"	ALLERGENE
		Reis + Asia Gemüse	ACGL
DIENSTAG	MENÜ 1	VEGANES KICHERERBSEN-SÜSSKARTOFFEL CURRY	ALLERGENE
		Quinoa-Reis + Gurken-Minze Salat	AGL
	MENÜ 2	GEBRATENER ROTBARSCH	ALLERGENE
		Kräuterrahmsauce + Dinkelreis + kl. Menüsalat	ACDGL
MITTWOCH	MENÜ 1	LINSENBLOGNESE	ALLERGENE
		Vollkornnudeln + Grana Padano + kl. Menüsalat	ALOGM
	MENÜ 2	SZEGEDINER GULASCH VON DER PUTE	ALLERGENE
		Rahmpolenta + Kürbisgemüse	ACG
DONNERSTAG	MENÜ 1	WALDPILZRAGOUT	ALLERGENE
		Serviettenschnitten + Junglauch + kl. Menüsalat	ACGL
	MENÜ 2	GEDÜNSTETER SEEHECHT	ALLERGENE
		Estragonsauce + Petersilienkartoffeln + Karotten-Lauch-Gemüse	ADGLMO

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