

MONTAG	MENÜ 1	VEGANES TOMATEN-LINSEN RAGOUT	ALLERGENE
		Dinkelkrusti Brot + Gemüse + Salat	ACGHLN
	MENÜ 2	HÜHNERRAGOUT SÜSS-SAUER	ALLERGENE
		Reis + Asia Gemüse	ACFGL
DIENSTAG	MENÜ 1	PILZE & GEMÜSE À LA CRÈME	ALLERGENE
		mit Junglauch + Linguini + Salat	ACGL
	MENÜ 2	GEBRATENER LEBERKÄSE VOM BIO ALPSCHWEIN	ALLERGENE
		Kartoffelpüree + Salat	GLMO
MITTWOCH	MENÜ 1	"HANDMADE ROTE BEETE FALAFEL"	ALLERGENE
		mit Kürbiskern Hummus + Fladenbrot + Salat	AGHLN
	MENÜ 2	CHAMPIGNON SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN	ALLERGENE
		Teigwaren + buntes Gemüse	ACGL
DONNERSTAG	MENÜ 1	HAUSGEMACHTE KÜRBISQUICHE	ALLERGENE
		Kräuter-Dip + Salatgarnitur	ACGL
	MENÜ 2	GEGACKENES KNUSPERFISCHFILET	ALLERGENE
		Sauce Tartar + Salzkartoffeln + Salat	ACDG

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