

MONTAG
FEIERTAG MARIÄ EMPFÄNGNIS
WIR WÜNSCHEN EINEN SCHÖNEN TAG
DIENSTAG

MENÜ 1

VEGANE GEMÜSE- SCHUPFNUDELN

ALLERGENE

Schnittlauch- Dip + Rucola + kl. Menüsalat

AL

MENÜ 2

STROGANOFF GESCHNETZELTES VON DER PUTE

ALLERGENE

Teigwaren + kl. Menüsalat

AGL
MITTWOCH

MENÜ 1

GEMÜSE- LASAGNE

ALLERGENE

Pilze + Blattspinat + fruchtige Tomatensauce + kl. Menüsalat

AGL

MENÜ 2

HACKLAIBCHEN (LÄNDLE SCHWEIN & KALB & PUTE)

ALLERGENE

Eierspätzle + buntes Gemüse

ACGLM
DONNERSTAG

MENÜ 1

SOJA- LAIBCHEN MIT BULGUR

ALLERGENE

Gemüse + Kürbisragout + kl. Menüsalat

ACGL

MENÜ 2

MAJORAN- RAGOUT VOM LÄNDLE BIO RIND

ALLERGENE

Semmelknödel + Rosenkohl Gemüse

ACGL
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