
MONTAG**FEIERTAG MARIÄ EMPFÄGNIS****WIR WÜNSCHEN EINEN SCHÖNEN TAG**

DIENSTAG	MENÜ 1	VEGANE GEMÜSE- SCHUPNUDELN Schnittlauch- Dip + Rucola + kl. Menüsalat	ALLERGENE AL
	MENÜ 2	STROGANOFF GESCHNETZELTES VON DER PUTE Teigwaren + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
MITTWOCH	MENÜ 1	GEMÜSE- LASAGNE Pilze + Blattspinat + fruchtige Tomatensauce + kl. Menüsalat	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	HACKLAIBCHEN (LÄNDLE SCHWEIN & KALB & PUTE) Eierspätzle + buntes Gemüse	ALLERGENE ACGLM
DONNERSTAG	MENÜ 1	SOJA- LAIBCHEN MIT BULGUR Gemüse + Kürbisragout + kl. Menüsalat	ALLERGENE ACGL
	MENÜ 2	MAJORAN- RAGOUE VOM LÄNDLE BIO RIND Semmelknödel + Rosenkohlgemüse	ALLERGENE 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