



			ALLERGENE
MONTAG	HAUPTGANG	VORARLBERGER WURSTNUDELN (PUTE + RIND)	ACGLO
		LÄNDLE SCHWEINEGESCHNETZELTES	ACGLO
	BEILAGEN	Reis + Tomatensauce + Parmesan	G/LO/G
	GEMÜSE	buntes Gemüse	G
VEGI		TORTELLINI GEFÜLLT MIT RICOTTA + SPINAT	ACG
DIENSTAG	HAUPTGANG	HÜHNERBRUST	
		GRIESSMUSS	ACG
	BEILAGEN	Kartoffelpüree + Bratensauce + Zimt- Zucker + Apfelmus	G/FLO
	GEMÜSE		
VEGI		GEMÜSE BUFFET	G
MITTWOCH	HAUPTGANG	PUTENGYROS	
		PULLED PORK VOM LÄNDLE SCHWEIN	
	BEILAGEN	Pommes frites + Fladenbrot + Reis	ACG/G
	GEMÜSE	Rosenkohl	G
VEGI		KARTOFFEL-GEMÜSE AUFLAUF	G
DONNERSTAG	HAUPTGANG	VORARLBERGER KÄSEHÖRNLE	ACG
		GESELCHTES SCHWEINEKARREE	P
	BEILAGEN	Salzkartoffel + Ländle Kartoffelsalat	LMO
	GEMÜSE	Sauerkraut	P
VEGI		SPAGHETTI AGLIO E OLIO	ACG

JEDEN TAG: TAGESSUPPE UND SALAT VOM BUFFET

Information über Allergene erhalten Sie bei unseren geschulten Mitarbeitern im Restaurant – unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden
Pute- und Hühnerfleisch beziehen wir ausschließlich aus Österreich

LEGENDE DER ALLERGENE

- | | |
|---|--|
| A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse | H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| C Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse | M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine) | N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | O Schwefeldioxid und Sulfite |
| F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) | R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse |

Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.