



			ALLERGENE
MONTAG	HAUPTGANG	BOLOGNAISE (100% RIND)	GLO
		TAFELSPITZ VOM LÄNDLE RIND	FGLO
		KREN + PARMESAN	P/G
	BEILAGEN	Spaghetti + kleine Kartoffeln	ACG/G
	GEMÜSE	Erbsen	G
	VEGI	GEMÜSE BOLOGNAISE	GLO
DIENSTAG	HAUPTGANG	TIROLER GRÖSTEL (SPECK + ZWIEBEL + SCHWEIN)	G
		PUTENCURRY	CG
	BEILAGEN	Rührei + Reis	
	GEMÜSE	Rahmfisolen	
		VEGI	ROTE BEETE HASELNUSS RISOTTO
MITTWOCH	HAUPTGANG	GULASCH VOM BIO RIND	GLMO
		FISCHFILET	D
	BEILAGEN	Spätzle + Kartoffelpüree	ACG
	GEMÜSE	Karotte	G
		VEGI	GNOCCHI PFANNE "MEXIKANA"
DONNERSTAG	HAUPTGANG	BIO RINDSBRATEN	GLMO
		BRATENSAUCE	GLMO
	BEILAGEN	Kräuter Riebel + Teigwaren	AG
	GEMÜSE	Beerenragout	O
		VEGI	TOPFENPALATSCHINKEN AUFLAUF

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.