



			ALLERGENE
MONTAG	HAUPTGANG	VORARLBERGER WURSTNUDELN (WIENERWURST)	ACG
		VORARLBERGER WURSTNUDELN (PUTENWURST)	ACG
	GEMÜSE	buntes Gemüse	G
	VEGI	KASPRESS- KNÖDEL	ACGLO
DIENSTAG	HAUPTGANG	HACKLAIBCHEN (BIO RIND & LÄNDLE KALB)	ACGLOM
		SCHWEINEBAUCH	
	SAUCE	KÜMMELSAUCE	GLOF
	BEILAGEN	Petersilienkartoffel + Reis	G/G
	GEMÜSE	Sauerkraut	PG
VEGI	GEMÜSE- BUFFET	G	
MITTWOCH	HAUPTGANG	1/2 HÜHNERKEULE	
		RINDERGESCHNETZELTES "STROGANOFF"	FGLO
	BEILAGEN	Teigwaren + Couscous	ACG/A
	GEMÜSE	Erbsen- Karottengemüse	G
VEGI	BUCHTEL MIT VANILLESAUCE	AC	
DONNERSTAG	HAUPTGANG	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE	ACG
		RÖSTZWIEBEL	
	BEILAGEN	Ländle Kartoffelsalat + Apfelmus	GLOM
	GEMÜSE	Paprika- Gemüse	G
VEGI	GNOCCI- GRÜNKOHL- PFANNE	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.