



			ALLERGENE
MONTAG	HAUPTGANG	BIO RINDERHACHEE	FLO
		GÄNSE BRUST GESCHMORT	FLO
	BEILAGEN	Teigwaren + Kartoffelpüree	ACG/G
	GEMÜSE	Karottengemüse	G
	VEGI	GEMÜSE GULASCH	FGLNO
DIENSTAG	HAUPTGANG	ASIA RINDERSTREIFEN MIT MU ERR PILZEN	FNLO
		HÜHNERBRUST	
	BEILAGEN	Butterreis + Bandnudeln	G/ACG
	GEMÜSE	Sesam Erbsen	G
	VEGI	GELBES UND ROTES LÄNDLE RÜBEN RAGOUT	ACG
MITTWOCH	HAUPTGANG	GEBACKENES FISCHFILET	ACDG
		ZITRONE/SAUCE REMOULADE	G
	BEILAGEN	Ländle Kartoffelsalat	GLMO
	GEMÜSE	Schwarzwurzel Gemüse	G
	VEGI	KRAUTSPÄTZLE	GLO
DONNERSTAG	HAUPTGANG	PUTEN GYROS	ACG
		LÄNDLE SCHWEINE RIPPLE	O
		Knoblauch Dip	G
	BEILAGEN	Kartoffel Ecken + Reis	G/G
	GEMÜSE	Rosenkohl	G
	VEGI	LÄNDLE KARTOFFEL- KÜRBIS GRÖSTEL	GLO

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.