



ALLERGENE

MONTAG	HAUPTGANG	WIENERLE/LÄNDLE KALBSBRATWURST/ST. GALLER HÜHNERBRUST Bratensauce	FLO
	BEILAGEN	Kartoffelpüree + Reis	G/G
	GEMÜSE	Karottengemüse	G
	VEGI	TOMATISIERTER GERSTEN- GEMÜSEINTOPF	AGL
DIENSTAG	HAUPTGANG	GULASCH VOM VORARLBERGER RIND LÄNDLE SCHWEINESTEAK	
	BEILAGEN	Butterspätzle + Teigwaren	ACG/ACG
	GEMÜSE	Brokoli	G
	VEGI	GEMÜSE CHILI	AGLO
MITTWOCH	HAUPTGANG	GERMKNÖDEL + MOHNZUCKER HÜHNERBRUST Vanillesauce + Bratensauce	ACG G/FGLO
	BEILAGEN	Rahmpolenta + Zwetschkenröster	G
	GEMÜSE	Wokgemüse	O
	VEGI	BUCHTELN VON DER BÄCKEREI LUGER	ACG
DONNERSTAG	HAUPTGANG	GYROS VOM LÄNDLE SCHWEIN GYROS VON DER PUTE Knoblauch Dip	G G
	BEILAGEN	Butterreis + hausgemachte Kartoffelspalten	G/G
	GEMÜSE	Karotten + Erbsengemüse	G
	VEGI	VEGETARISCHE PAELLA (Oliven, Kapern, Tomaten)	GLOP

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.