



			ALLERGENE
MONTAG	HAUPTGANG	VORARLBERGER WURSTNUDELN (Putenschinken + Wienerwurst) HÜHNERSTEAK	ACG G
	BEILAGEN	Reis	G
	GEMÜSE	buntes Gemüse	G
	VEGI	ORIENTALISCHE COUSCOUS GEMÜSE PFANNE	ALO
DIENSTAG	HAUPTGANG	LÄNDLE KALBSBRATWURST CHICKEN WINGS	G
	BEILAGEN	Rahmpolenta + Kartoffelecken	G/G
	GEMÜSE	Karottengemüse	G
	VEGI	KARTOFFEL- GEMÜSE- GULASCH + SOJA	ACGLO
MITTWOCH	HAUPTGANG	GEBACKENES FISCHFILET LÄNDLE RINDERGESCHNETZELTES Sauce Tartare	ACGD
	BEILAGEN	Kartoffelsalat + Teigwaren	GLMO/ACG
	GEMÜSE	Zucchini-gemüse	G
	VEGI	SPAGHETTI AGLIO E OLIO	ACGLO
DONNERSTAG	HAUPTGANG	WIENER SCHNITZEL (HUHN + SCHWEIN) Zitrone + Ketchup	ACG
	BEILAGEN	Pommes frites	G
	GEMÜSE	buntes Gemüse	G
	VEGI	RANDIG- HASELNUSS- RISOTTO	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.

*Wir wünschen Ihnen
ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2022!*