



			ALLERGENE
MONTAG	HAUPTGANG	GEFÜLLTE LÄNDLE KALBSBRUST	ACG
		GEFÜLLTE PUTENROULADE	ACG
	BEILAGEN	Schupfnudeln + Polenta	ACG/A
	GEMÜSE	Speckbohnen	G
	VEGI	COUSCOUS GEMÜSE NUSS PFANNE MIT KRÄUTERN	AHLO
DIENSTAG	HAUPTGANG	VORARLBERGER WURSTNUDELN	ACG
		LÄNDLE SCHWEINEBRATEN	M
	BEILAGEN	Bärlauch- Püree	G
	GEMÜSE	Kohlrabi- Karotten Gemüse	G
	VEGI	OFENKARTOFFEL MIT GEMÜSE + TOPFEN DIP	GLO
MITTWOCH	HAUPTGANG	MILCHREIS MIT ZIMT- ZUCKER	G
		"CHILI CON CARNE" VOM VORARLBERGER RIND	PLO
	BEILAGEN	Reis	G
	GEMÜSE	1/2 Maiskolben	G
	VEGI	GEMÜSE FLAMMKUCHEN	ACG
DONNERSTAG	HAUPTGANG	PASTA TELLER (SPAGHETTI / FISOLIE)	ACG
		POLPETTI (HACKBÄLLCHEN VOM LÄNDLE RIND)	ACGLO
		TOMATENSAUCE	GLO
		PESTO	G
	BEILAGEN	Pasta nach Wahl	ACG
	GEMÜSE	buntes Gemüse	G
	VEGI	SELLERIESTEAK AN BÄRLAUCH- KARTOFFELPÜREE	ACGLO

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.