



			ALLERGENE
MONTAG	HAUPTGANG	OFENFRISCHER LEBERKÄSE	AG
		KAPSEEHECHT	
		BRATENSAUCE/KRÄUTERBUTTER	FLO
	BEILAGEN	kleine Kartoffeln + Teigwaren	ACG
	GEMÜSE	Zucchini	G
VEGI	MEXIKANISCHER LINSEN- KICHERERBSEN Eintopf	PLO	
DIENSTAG	HAUPTGANG	GEFÜLLTE WRAPS (RINDFLEISCHFÜLLUNG)	A
		HÜHNERBRUST	
		TOMATENSAUCE	LO
	BEILAGEN	gebratener Eier- Reis + Couscous	CG/A
	GEMÜSE	Frühlingsgemüse	G
VEGI	GEMÜSE WRAPS	A	
MITTWOCH	HAUPTGANG	KÄSSPÄTZLE	ACG
		NATURSCHNITZEL (LÄNDLE SCHWEIN)	
		RAHMSAUCE	FLO
	BEILAGEN	Teigwaren + Kartoffelsalat	ACG/ACG
	GEMÜSE	Karotten	G
VEGI	BUCHTELN VON DER BÄCKEREI LUGER + VANILLESAUCE	ACG	
DONNERSTAG	HAUPTGANG	PIZZA MARGHERITA	ACG
		PIZZA SALAMI (RINDERSALAMI)	ACG
		PIZZA PROSCIUTTO (PUTENSCHINKEN)	ACG
	BEILAGEN		
	GEMÜSE		
VEGI	FLAMMKUCHEN	ACG	

BESUCHEN SIE UNS AUF DER DORNBIRNER MESSE (SCHAU) IN DER LÄNDLE HALLE 4 (04.04.22 – 10.04.22)

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.



			ALLERGENE
MONTAG	HAUPTGANG	OFENFRISCHER LEBERKÄSE	AG
		KAPSEEHECHT	
		BRATENSAUCE/KRÄUTERBUTTER	FLO
	BEILAGEN	kleine Kartoffeln + Teigwaren	ACG
	GEMÜSE	Zucchini	G
VEGI	MEXIKANISCHER LINSEN- KICHERERBSEN Eintopf	PLO	
DIENSTAG	HAUPTGANG	GEFÜLLTE WRAPS (RINDFLEISCHFÜLLUNG)	A
		HÜHNERBRUST	
		TOMATENSAUCE	LO
	BEILAGEN	gebratener Eier- Reis + Couscous	CG/A
	GEMÜSE	Frühlingsgemüse	G
VEGI	GEMÜSE WRAPS	A	
MITTWOCH	HAUPTGANG	KÄSSPÄTZLE	ACG
		NATURSCHNITZEL (LÄNDLE SCHWEIN)	
		RAHMSAUCE	FLO
	BEILAGEN	Teigwaren + Kartoffelsalat	ACG/ACG
	GEMÜSE	Karotten	G
VEGI	BUCHTELN VON DER BÄCKEREI LUGER + VANILLESAUCE	ACG	
DONNERSTAG	HAUPTGANG	PIZZA MARGHERITA	ACG
		PIZZA SALAMI (RINDERSALAMI)	ACG
		PIZZA PROSCIUTTO (PUTENSCHINKEN)	ACG
	BEILAGEN		
	GEMÜSE		
VEGI	FLAMMKUCHEN	ACG	

BESUCHEN SIE UNS AUF DER DORNBIRNER MESSE (SCHAU) IN DER LÄNDLE HALLE 4 (04.04.22 – 10.04.22)

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.



			ALLERGENE
MONTAG	HAUPTGANG	OFENFRISCHER LEBERKÄSE	AG
		KAPSEEHECHT	
		BRATENSAUCE/KRÄUTERBUTTER	FLO
	BEILAGEN	kleine Kartoffeln + Teigwaren	ACG
	GEMÜSE	Zucchini	G
	VEGI	MEXIKANISCHER LINSEN- KICHERERBSEN Eintopf	PLO
DIENSTAG	HAUPTGANG	GEFÜLLTE WRAPS (RINDFLEISCHFÜLLUNG)	A
		HÜHNERBRUST	
		TOMATENSAUCE	LO
	BEILAGEN	gebratener Eier- Reis + Couscous	CG/A
	GEMÜSE	Frühlingsgemüse	G
	VEGI	GEMÜSE WRAPS	A
MITTWOCH	HAUPTGANG	KÄSSPÄTZLE	ACG
		NATURSCHNITZEL (LÄNDLE SCHWEIN)	
		RAHMSAUCE	FLO
	BEILAGEN	Teigwaren + Kartoffelsalat	ACG/ACG
	GEMÜSE	Karotten	G
	VEGI	BUCHTELN VON DER BÄCKEREI LUGER + VANILLESAUCE	ACG
DONNERSTAG	HAUPTGANG	PIZZA MARGHERITA	ACG
		PIZZA SALAMI (RINDERSALAMI)	ACG
		PIZZA PROSCIUTTO (PUTENSCHINKEN)	ACG
	BEILAGEN		
	GEMÜSE		
	VEGI	FLAMMKUCHEN	ACG

BESUCHEN SIE UNS AUF DER DORNBIRNER MESSE (SCHAU) IN DER LÄNDLE HALLE 4 (04.04.22 – 10.04.22)

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.