



			ALLERGENE
MONTAG	HAUPTGANG	GESELCHTES VOM LÄNDLE SCHWEIN	P
		LÄNDLE SCHWEINEBAUCH	P
	BEILAGEN	Schupfnudeln + Semmelknödel	ACG/ACG
	GEMÜSE	Sauerkraut	P
	VEGI	GERSTEN GEMÜSE RISOTTO	AGLO
DIENSTAG	HAUPTGANG	SCHARFE HÜHNERSPIESSE	
		GESCHNETZELTES VOM VORARLBERGER RIND	FGLO
		BRATENSAUCE	FGLO
	BEILAGEN	Reis + Teigwaren	G/G
	GEMÜSE	buntes Gemüse	G
	VEGI	GRIESSMUS MIT LÄNDLE APFELMUS	AG
MITTWOCH	HAUPTGANG	STEIRISCHES BACKHENDL	ACG
		GEBACKENES FISCHFILET	D
		ZITRONE/KERNÖL DIP/SAUCE TARTARE	
	BEILAGEN	Ländle Kartoffelsalat + Bratkartoffeln	LMO
	GEMÜSE	Karottengemüse	G
	VEGI	GEMÜSE BUFFET	GL
DONNERSTAG	HAUPTGANG	PASTA TELLER MIT	ACG
		BOLOGNESE (LÄNDLE BIO RIND)	LO
		BASILIKUM- PESTO	
		PARMESAN	G
	BEILAGEN	Spaghetti + Spirelli	ACG
	GEMÜSE	Brokkoli	G
	VEGI	KOHLRABI- ZWIEBEL- KAROTTEN GRÖSTL	ACG

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.