



			ALLERGENE
MONTAG	HAUPTGANG	GEBACKENES FISCHKNUSPERFILET	ACDG
		GESCHNETZELTES VOM BIO RIND	FGLO
		Dill- Mayonnaise	G
	BEILAGEN	Salzkartoffeln + Reis	G/G
	GEMÜSE	Gurkensalat + Letscho Gemüse	
	VEGI	ÜBERBACKENE POLENTASCHNITTE	GLO
DIENSTAG	HAUPTGANG	HACKLAIBCHEN VOM BIO RIND AUS DEM LÄNDLE	ACGM
		PUTENSTREIFEN	
		Bratensauce	FLO
	BEILAGEN	Teigwaren + Rösti	ACG/G
	GEMÜSE	Bohnen Gemüse	G
	VEGI	"DURANAND" (RIEBEL + BRATKARTOFFELN + GEMÜSE)	AG
MITTWOCH	HAUPTGANG	CURRY WURST (ST. GALLER)	
		HALBE HÜHNERKEULE	
		Curry- Ketchup	
	BEILAGEN	Potato Wedges + Kartoffelsalat	MLO
	GEMÜSE	Karottengemüse	
	VEGI	PAPRIKA GEFÜLLT MIT REIS + GEMÜSE	ACG
DONNERSTAG		FRONLEICHNAM	

WIR WÜNSCHEN EINEN ERHOLSAMEN FEIERTAG

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.