

LUNCH MENU

TUESDAY, SEPTEMBER 28TH TO SATURDAY, OCTOBER 2ND
11.30 A.M. TO 2.30 P.M.

MINISTRONE ^{AGLO}

OR

LEAF SALAD „PRIMAVERA“ ^{GLO}

•••

PENNE ^{AGLO}

Veal ragout | Tomatoes

OR

ROASTED FILLET OF COD ^{ADGLMO}

Peas | Mashed potatoes

OR

TEGLIA ^{AFCGLO}

Tomatoes | Artichokes | Olives | Mozzarella

2 COURSES Euro 14.50

SOUP OR SALAD Euro 5

PASTA / MAIN COURSE Euro 13

Informationen

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesamsamen, O Schwefeldioxid & Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal mit, wenn Sie eine Lebensmittelunverträglichkeiten haben. Unser Küchenchef wird gerne darauf Rücksicht nehmen.

Information

ALLERGENS

A Cereals containing gluten, B Crustaceans, C Eggs, D Fish, E Peanuts, F Soybeans, G Milk, H Nuts, L Celery, M Mustard, N Sesame seeds, O Sulphur dioxide and sulphites, P Lupin, R Molluscs

These are indicated if the designated substances or resulting products are included as an ingredient in the final product.

Please inform our service staff if you have any food intolerances. Our chef will show consideration for all special requests.