

MENÜPLAN

vom 27.3.17 bis 31.3.17 / 13. Woche

www.laendlegastronomie.at

Die Bio Zutaten werden durch die Austria Bio Garantie überprüft.

Ländle Gastronomie - Hochschulstr.1
05572/7929370 info@fhv-mensa.at

Besuchen Sie uns auf der Dornbirner Messe „schau von 6. bis 9.4.2017 in der Ländle Halle 4

Jeden Tag: Tagessuppe und Salate vom Buffet

Montag	Hühnerkeule Grillwürstle		Bratkartoffeln Naturreis Karottengemüse	G G G	Vegetarische Maultaschenpfanne	ACGL
Dienstag	Hackbraten Hühnerbrüstchen - mit Tomaten und Mozzarella überbacken Natarsauce	ACGM G AFLO	Teigwaren Kräuter - Ebly Erbsengemüse	AG AG G	Getreidelaiabchen mit Gemüse	ACGL
Mittwoch	Rindsbraten Schweinesteak	AFLMO	Eierspätzle Kartoffelknödel Zucchini - Paprikagemüse	ACG ACG G	Kraut - Fleckerln	AG
Donnerstag	Sauce Bolognese „Pasta“	AGL	„Pasta“ Spaghetti Penne Blumenkohlgemüse mit Brösel	AG AG AG	„Pasta“ Bärlauchrahmsauce	AG

Information über Allergene erhalten Sie bei unseren geschulten Mitarbeitern in Kantine - *unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.*

<< i luag druf >>

Guten Appetit wünscht Ihnen die Ländle Gastronomie!

<< i luag druf >>

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