

MENÜPLAN

vom 3.4.17 bis 6.4.17 / 14. 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	Putenbraten Saltimbocca vom Schwein Natarsauce AFGL	Teigwaren Gebratene Polentataler Bohngemüse AG AG G	Curry - Cous Couspfanne mir Koriander, Rosinen und Nüssen AGL
Dienstag	Chili con Carne Ländle Schweinekarreescheiben Natarsauce AFGL	Langkornreis Salzkartoffeln Kohlrabigemüse G G G	Gemsepfanne mit Gnocchi AGL
Mittwoch	„Pizza“ Salami Schinken/Putenschinken A A	Buntes Gemüse G	Margaritha „Pizza“ A
Donnerstag	Spare Rips Rindsgeschnetzeltes AFGL	Rosmarinkartoffeln Semmelknödel Gemüwestreifen G ACG GL	Gemüse Reispfanne GL

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