

MENÜPLAN

vom 24.4.17 bis 28.4.17 / 17. Woche

www.laendlegastronomie.at

Die Bio Zutaten werden durch die
Austria Bio Garantie überprüft.

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

Jeden Tag: Tagessuppe und Salate vom Buffet

Montag	Sauce Bolognese „Pasta“ L	Spaghetti Penne Wokgemüse AG AG GL	al' Arrabiata „Pasta“
Dienstag	Hühnerflügel Karreescheiben vom Ländle Schwein Natursauce AFGL	Potatoe Wedges Teigwaren Frühkraut A AG	Kaspressknödel ACG
Mittwoch	Hacklaibchen vom Bio Rind Putenstreifen Natursauce AFGL	Eierspätzle Cous - Cous mit frischen Kräutern Buntes Gemüse ACG AG GL	Polenta - Pizza mit Gemüsestreifen AGL
Donnerstag	Chicken Wrap „Mexican“ Ländle Schweinesteak Natursauce Sauerrahm Dip AGL AFGL G	Butterreis Rosmarinkartoffeln Rahmkohlrabi G G AG	Pilze à la Creme von Pilz Lenz mit Lauchrauten und Tagliatelle 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