

MENÜPLAN

vom 08.05.17 bis 11.05.17 / 19. 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	Rahmgeschnitzeltes vom Ländle Schwein Cevapcici vom Bio Rind Natarsauce	AFGL ACG AFGL	Dinkelnudeln Kartoffelpüree Brokkoli-Blumenkohlgemüse mit Butterbrösel	G AG AG	Cous – Cous Gemüsepfanne mit Koriander, Nüssen und Rosinen	AGL
Dienstag	Wiener Schnitzel -vom Hühnerbrüstchen -oder vom Ländle Schweinekarree	ACG ACG	Pommes frites Langkornreis Buntes Gemüse	G GL	Spinat - Bergkäsesemmelknödel	ACG
Mittwoch	Chili con Carne vom Rind Ländle Schweinesteak Natarsauce	L AFGL	Butterreis Gemüse- Ebly Karottengemüse	G AGL G	Röstitaschen mit Cervais und Kräutern gefüllt	AG
Donnerstag	Rindsroulade mit Speck und Karotten gefüllt Gebratenes Putensteak Natarsauce	M AFGL	Eierspätzle Gebratene Polentataler Bayrisch Kraut	ACG G G	Topfenpalatschinken mit Vanillesauce	ACG

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