

MENÜPLAN

vom 22.05.17 bis 24.05.17 / 21. 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	Gebratenes Lachsteak Schweinsgeschnetzeltes Safransauce	A AFGL AG	Semmelknödel Salzkartoffeln Blattspinat	ACG G G	Milchreis mit Zimt und Zucker Beerenragout	G
Dienstag	Mariniertes Putensteak Schweinekarreescheiben Naturesauce	AFGL	Teigwaren Langkornreis Letschogemüse	AG G G	Kartoffel Gemüseglasch mit Pilzen	AGL
Mittwoch	„Pasta“ Sauce Bolognese	GL	„Pasta“ Spaghetti Penne Wok Gemüse	AG AG G	„Pasta“ Basilikumpesto	
Donnerstag	Feiertag		Christi Himmelfahrt		Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag	

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