

MENÜPLAN

vom 29.05.17 bis 01.06.17 / 22. 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	Gekochter Rindstafelspitz Saltimbocca vom Ländle Schwein Natarsauce	L AFGLO	Dampfkartoffeln Teigwaren Cremespinat	G AG AG	Vegetarische Gemüse - Maultaschen mit Streifengemüse	AGL
Dienstag	Putenrollbraten mit mediterraner Füllung Ländle Schweinesteak Natarsauce	ACG AFGLO	Langkornreis Kräuter - Zartweizen Blumenkohl mit Butterbrösel	G AG AG	Gemüse - Kartoffelgröstel	GL
Mittwoch	Hackbraten mit Bio Rindfleisch Hühnerbrüstchen unter der Kräuterhaube Natarsauce	ACGLM ACG AFGLO	Spinatspätzle Kartoffelgratin Erbsengemüse	ACG G G	Dinkel Hörnle mit Gemüse und Basilikum	AGL
Donnerstag	Salami Putenschinken	AG AG	„Pizza“ Buntes Gemüse	G	Margaritha „Pizza“	SG

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