

MENÜPLAN

vom 12.06.17 bis 14.06.17 / 24. 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	Ofenfrischer Schweinebraten Gebratenes Hühnerbrüstchen Natarsauce	M AFGLO	Semmelknödel Gebratene Schupfnudeln Frühkraut	ACG AG L	Hirse - Buchweizenlaibchen	ACGL
Dienstag	Chili con Carne Picatta Milanese von der Putenbrust Tomatensauce	L ACG L	Teigwaren Kräuter - Bulgur Karottengemüse	AG AG G	Spinat - Kaspressknödel	ACG
Mittwoch	Spare Rips Hühnerflügel / Keule		Potatoe Wedges Langkornreis Gemüestreifen	A G GL	Buchteln mit Marillenmarmelade gefüllt dazu Vanillesauce	ACG
Donnerstag	Feiertag		Pfingstmontag		Wir wünschen Ihnen einen angenehmen 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