

MENÜPLAN

vom 26.06.17 bis 30.06.17 / 26. Woche

www.laendlegastronomie.at

Die Bio Zutaten werden durch die
Austria Bio Garantie überprüft.

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

<i>Jeden Tag: Tagessuppe und Salate vom Buffet</i>			
Montag	Putensteak Ländle Schweinekarreescheiben Natursauce AFGL	Butterspätzle Zartweizen mit Gemüsestreifen Erbsengemüse ACG AGL G	Milchreis mit Zimt - Zucker AG
Dienstag	Gebackenes Fischfilet Rindsragout „Marengo“ Sauce Tartar AC AFGL CG	Salzkartoffeln Teigwaren Karottengemüse G AG G	Spanische“ Vegi „ Paella GL
Mittwoch	Chicken Wraps Naturschnitzel AGL	Langkornreis Bulgur mit frischen Kräutern Gemüsestreifen G AG GL	Kartoffel - Gemüseeintopf AL
Donnerstag	“Pizza“ Salami Putenschinken AG AG	Buntes Gemüse G	“Pizza“ Margaritha AG
	Rahmgeschnetztes von der Putenbrust Schweinsteak unter der Kräuterkruste Natursauce AFGL ACG AFGL	Rosmarinkartoffeln Dinkelnudeln vom Martinshof Bohngemüse G ACG G	Kartoffel - Gemüseeintopf L

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