

MENÜPLAN

vom 3.07.17 bis 6.07.17 / 27. 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	Ofenfrischer Schweinebraten Gebratenes Hühnerbrüstchen Natursauce	M AFGLM	Semmelknödel Rahmpolenta Kohlrabigemüse
			ACG AG G
			Cremiges Pfifferlings Risotto
			GL
Dienstag	Saltimbocca vom Schwein Lachssteak Fruchtige Tomatensauce	A L	Spaghetti Kräuter Cous - Cous Blumenkohl mit Brösel
			AG AG AG
			Gemüse - Schupfnudeln
			AGL
Mittwoch	Hacklaibchen Putenstreifen süß - sauer Natursauce	ACGLM AFGL	Jasminreis Kartoffelpüree Zucchini - Paprikagemüse
			G AG G
			Mit Cervais und Kräutern gefüllte Röstitaschen
			G
Donnerstag	Ländle Kalbsbratwurst Hühnerbrüstchen Natursauce	G AFGL	Pommes frites Langkornreis Buntes Gemüse
			G G
			Maultaschen - Gemüsepfanne
			AGL
			Wir wünschen Ihnen wunderschöne Ferien

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