

MENÜPLAN

vom 18.09.17 bis 21.09.17 / 38. 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	Gulasch vom Bio Rind Gebratenes Ländle Schweinesteak Rosmarinsauce AFGLO	Eierspätzle Rahmpolenta Zucchini-Paprikagemüse ACG AG G	Vegetarische Gemüse Paella GL
Dienstag	Ländle Kalbsbratwurst Currygeschnetzeltes von der Hühnerbrust Senf -Zwiebeldip GM AG	Pommes frites Butterreis mit Hokkaidokürbis Bohngemüse G G	Linsen-Kartoffeleintopf AL
Mittwoch	„Pizza“ Salami Putenschinken ACG ACG	Gemüwestreifen GL	„Pizza“ Margherita ACG
Donnerstag	Spare Rips Marinierte Putensteak Kräutersauce AFGLO	Tomaten Couscous Bratkartoffeln Vichy Karotten AG G G	Dinkelnudeln mit Gemüse und frischen Kräutern AGL

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