

MENÜPLAN

vom 02.10.17 bis 05.10.17 / 40. 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	Chili con Carne mit Bio Rind Gebratenes Filet von der Hühnerbrust Kräuterrahmsauce	L AFGLO	Kräuterreis Gebratene Polentataler Bayrischkraut	G AG G	Gemüse - Kartoffelgratin	GL
Dienstag	Ofenfrische Hühnerkeule Rahmgeschnetztes vom Ländleschwein	AFGLO	Bratkartoffeln Teigwaren Kürbisgemüse	G AG G	Kaspressknödel	ACGL
Mittwoch	Saltimbocca vom Schweinesteak Natarsauce	AFGLO	Kartoffel-Blattsalat Gebratene Schupfnudeln Wokgemüse	LM AG GL	Vorarlberger Käsespätzle mit Röstzwiebel	ACG
Donnerstag	Chicken Wraps Natarschnitzel vom Schwein	ALO	Kartoffelpüree mit Lauch Hörnlenudeln Rosenkohl Gemüse	AG AG G	Rotkrautstrudel	ACGL

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