

MENÜPLAN

vom 09.10.17 bis 12.10.17 / 41. 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	Geselchtes vom Ländle Schweinekarree Putengulasch Geriebener Kren O	Salzkartoffeln Serviettenknödel Sauerkraut G ACG O	Bunte Reislaiabchen mit Kürbis ACGL
Dienstag	Gebratenes Hühnerbrüstchen Schweinesteak „Hawaii“ Currysauce G AG	Butterreis Cous-Cous Brokkoligemüse G AG G	Gemüse - Chili L
Mittwoch	„Pasta Teller“ Sauce Bolognese mit Bio Rind GL	„Pasta Teller“ Spaghetti Penne Gemüestreifen AG AG GL	„Pasta Teller“ Basilikum, Mandeln u. Cherrytomaten
Donnerstag	Hackbraten vom Bio Rind Gebratenes Kapseehechtfilet Naturaauce Dillrahmsauce ACGLM A AFGLO AG	Kartoffelkroketten Teigwaren Erbsengemüse ACG AG G	Krautfleckerl mit Ländle Sauerkraut AGLO

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