

MENÜPLAN

vom 16.10.17 bis 19.10.17 / 42. 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	Ländle Rindergeschnetzeltes Schweinesteak mit Tomaten u. Mozzarella überbacken	AFGLO G	Langkornreis Zartweizen Vichy Karotten	G AG G	Gemüse - Kartoffeleintopf	AL
Dienstag	Putenschnitzel mit Schinken gefüllt Pariser Schnitzel vom Schwein Tomatensauce	ACG	Teigwaren Cremige Polenta Blaukraut	AG AG G	Getreidelaiabchen	AL
Mittwoch	„Pizza“ Salami Putenschinken	AG AG	Zucchini - Paprikagemüse	G	„Pizza“ Margherita	AG
Donnerstag	Spare Rips gebratenes Hühnerbrüstchen Natursauce	AFGLO	Potatoe Wedges Butterreis mit Kürbis Bohngemüse	A G G	Couscous-Gemüsepfanne mit Nüssen, Rosinen und Koriander	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