

MENÜPLAN

vom 23.10.17 bis 25.10.17 / 43. 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	Lasagne al forno Ländle Schweinesteak Natarsauce mit Rosmarin	AG AFGLO	Reis mit Erbsen Gemüstreifen	G GL	Gemüse - Kartoffelgulasch mit geräuchertem Tofu	L
Dienstag	Ländle Kalbsbratwurst Putenmedaillons Naturjus	G AFGLO	Kartoffelpüree Teigwaren Wokgemüse	AG AG GL	Gemüse - Lasagne	AGL
Mittwoch	Wienerschnitzel vom Hühnerbrüstchen Schweinerücken	ACG ACG	Pommes frites Salzkartoffeln Brokkoligemüse mit Brösel	G AG	Cremiges Kürbisrisotto	GL
Donnerstag	NATIONALFEIERTAG		Wir wünschen schöne		Herbstferien	

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