

MENÜPLAN

vom 27.11.17 bis 30.11.17 / 48. 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	Ofenfrischer Hackbraten Gebratene Putenstreifen Natursauce	ACGL M FGLO	Butterspätzle Hörnlenudeln Rosenkohlgemüse	ACG AG G	Cremiges Kürbisrisotto	ACGL
Dienstag	Ländle Kalbsbratwurst Hühnerbrüstchen Natursauce	GM FGLO	Kartoffelpüree Curry-Ebly Kürbisgemüse	AG AG G	Getreidelaiabchen	ACGL
Mittwoch	Hühnerkeule Marinierte Sparerips Dip	G	Gemüsereis Kroketten Papriziertes Weißkraut	GL ACG GL	Gemüse-Chili	G
Donnerstag	Gebackenes Fischfilet Rinderstreifen „Stroganoff“ Sauce Tartare	ASG FGLO CGL	Kartoffel-Blattsalat Teigwaren Karfiolgemüse	GLM AG G	Gebratene Polentataler auf Rahmwirsing	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 Fischgelantine)	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