

MENÜPLAN

vom 04.12.17 bis 07.12.17 / 49. Woche

www.laendlegastronomie.at

Die Bio Zutaten werden durch die
Austria Bio Garantie überprüft.

Ländle Gastronomie - Hochschulstr.1
05572/7929370 info@fhv-mensa.at

<i>Jeden Tag: Tagessuppe und Salate vom Buffet</i>						
Montag	Ofenfrische Lasagne Putenmedaillons Tomatensauce	ACG G	Langkornreis Zuckererbsengemüse	G G	Marokkanischer Couscous (Rosinen, Nüsse, Koriander, und Joghurt-Wasabidip)	AGL
Dienstag	Rindsbraten Ländle Schweinekarreescheiben Natarsauce	FGLM FGL	Semmelknödel Salzkartoffeln Blaukraut	ACG G	Zartweizen-Gemüserisotto mit Parmesan	AGL
Mittwoch	Gebratenes Hühnerbrüstchen Rahmgeschnitztes vom Schwein	AFGL	Teigwaren Potato Wedges Vichykarotten	ACG A G	Gemüse-Kartoffelpfanne mit frischen Kräutern	GL
Donnerstag	Pizza Salami Putenschinken	AG AG	Buntes Gemüse	G	Pizza Margherita	AG

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