

MENÜPLAN

vom 11.12.17 bis 14.12.17 / 50. 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 Currywurst Gebratenes Hühnerbrüstchen Hausgemachtes Curryketchup	Pommes frites Bulgur mit frischen Kräutern Bohngemüse	AG G	Gemüselasagne	AGL
Dienstag	Saltimbocca vom Schwein Putensteak Natarsauce	Teigwaren Ebly Ratatouille	ACG AG	Buchteln mit Vanillesauce	ACG
Mittwoch	Gebratenes Lachssteak Schweinekarreescheiben Dillrahmsauce Kräuterjus	Butterreis Polentataler Wokgemüse	G AG GL	Gemüse-Kartoffelgulasch	L
Donnerstag	Pasta Bolognese	Spaghetti Penne Gemüsestreifen	AG AG GL	Pasta Basilikum, Cherrytomaten, Pinienkerne	

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