

## MENÜPLAN

vom 08.01.18 bis 11.01.18 / 2. Woche

[www.laendlegastronomie.at](http://www.laendlegastronomie.at)

Die Bio Zutaten werden durch die  
Austria Bio Garantie überprüft.

Ländle Gastronomie - Hochschulstr.1  
05572/7929370 [info@fhv-mensa.at](mailto:info@fhv-mensa.at)

### Jeden Tag: Tagessuppe und Salate vom Buffet

<b>Montag</b>	Selchkarree vom Ländle Metzg Klopfer Gebratenes Putensteak Natursauce FGL	Salzkartoffeln Polentataler Sauerkraut G AG AGLM	Vegetarisch gefüllte Paprika ACGL
<b>Dienstag</b>	Lasagne al forno Hühnerbrüstchen Tomatensauce A L	Langkornreis mit Kräutern Teigwaren Erbsen Karotten G ACG G	Champignon a la Creme AGL
<b>Mittwoch</b>	Rindsgulasch Mariniertes Schweinesteak	Eierspätzle Schupfnudeln Rosenkohl ACG G G	Maultaschen-Gemüsepfanne AGL
<b>Donnerstag</b>	Curryrahmgeschnetzeltes von der Hühnerbrust AG	Kartoffel Blattsalat Butterreis Broccoli mit Mandelbutter GLM G G	Käshörnle mit Röstzwiebeln AG

Information über Allergene erhalten Sie bei unseren geschulten Mitarbeitern in Kantine - *unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.*

<< i luag druf >>

<< i luag druf >>

## Legende der Allergene

<b>A</b> Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>H</b> Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>B</b> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>L</b> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b> Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>M</b> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b> Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelantine)	<b>N</b> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>E</b> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>O</b> Schwefeldioxid und Sulfite
<b>F</b> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>P</b> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b> Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	<b>R</b> Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse