

MENÜPLAN

vom 15.01.18 bis 18.01.18 / 3. 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	Rahmgeschnezeltes vom Ländle Schwein Gebratenes Lachssteak Dillrahmsauce	AFGLO A AG	Teigwaren Semmelknödel Letschogemüse	ACG ACG	Krautschupfnudeln	AGL
Dienstag	Kalbsbratwurst Gekochter Rindstafelspitz Frischer Kren	GM L O	Rosmarinkartoffeln Bulgur mit Gemüsewürfel Wokgemüse	AGL GL	Spirelli mit Gemüsesugo und Parmesan	ACGL
Mittwoch	Mariniertes Hühnerbrüstchen Schweinekarreescheiben Thymianjus	AFGLO	Curryreis Hörnlenudeln Grüne Bohnen mit Bohnenkraut	G AG G	Topfenknödel im Zimt-Brösel-Mantel, Vanillesauce	ACG
Donnerstag	„PIZZA“ Salami Putenschinken	AG AG	Bunte Gemüsestreifen	GL	„PIZZA“ Margherita	AG
Freitag	Hühnerkeule Rindergeschnezeltes	FGL	Potatoe Wedges Langkornreis Rahmwirsing	A G AG	Pikante Grießschnitte	AGL

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

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