

MENÜPLAN

vom 29.01.18 bis 01.02.18 / 5. 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	Rostbratwürstle Putensteak „Hawaii“ Natursauce G FGLO	Kartoffelpüree Ebly-Gemüserisotto Erbsengemüse AG AGL G	Gemüse-Getreidelaibchen ACGL
Dienstag	Piccata Milanese vom Schwein Gebratenes Hühnerbrüstchen Tomatensauce ACG L	Butterreis Schupfnudeln Speckbohnen G AG G	Gebackene Röstitaler (Gervais-Kräuter) GL
Mittwoch	Pasta Sauce Bolognese L	Spaghetti Penne Blumenkohl mit Butterbrösel AG AG G	Pasta Basilikumpasta und Cherrytomaten
Donnerstag	Schweinesteak Saltimbocca Gebackenes Fischfilet Sauce tartare Natursauce AC CG FGLO	Salzkartoffeln Tricolore Farfalle Buntes Gemüse G ACG GL	Kaiserschmarren mit Rosinen und Zwetschkenröster C AG

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

<< i luag druf >>

Schöne Semesterferien!

<< 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