

MENÜPLAN

vom 12.02.18 bis 15.02.18 / 7. 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

Rosen- Montag	Chili con Carne Putenmedaillons Natursauce	L FGLO	Teigwaren Curry-Couscous Sprossenkohl	ACG AG G	Asia-Gemüse-Reispfanne	GL
Faschings- Dienstag	Curryrahmgeschnetztes von der Hühnerbrust	AG	Butterreis Gemüwestreifen	G GL	Gemüse-Chili	GL
Ascher- Mittwoch	Lachssteak Daillrahmsauce	A AG	Kartoffel-Blattsalat Tagliatelle Vichy Karotten	GLM ACG G	Vorarlberger Kässpätzle mit Röstzwiebeln	ACG
Donnerstag	Schweinesteak Mariniertes Hühnerbrüstchen Kräuterjus	FGLO	Potato Wedges Polentataler Letschogemüse	A AG L	Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne	GL

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