

MENÜPLAN

vom 19.02.18 bis 22.02.18 / 8. 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	Putenbraten Schweinekarreescheiben Rosmarinjus FGL	Semmelknödel Gemüse-Ebly Brokkoli mit Mandeln ACG AGL G	Curry-Linsenragout mit Gemüsewürfel AGL
Dienstag	Polpetti Gebratenes Hühnerbrüstchen Tomatensauce ACGLM L	Teigwaren Salzkartoffeln Zuckererbsen ACG G G	Germknödel mir Powidelfüllung, Mohn-Zucker und Vanillesauce ACG
Mittwoch	Chicken Wraps Schweinesteak Natursauce AGL FGL	Butterreis Cremige Polenta Papriziertes Weißkraut G AG G	Vollwertrisotto (Buchweizen, Grünkern) mit Gemüsestreifen AGL
Donnerstag	„Pizza“ Salami Putenschinken ACG ACG	Buntes Gemüse G	„Pizza“ Margherita ACG

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