

MENÜPLAN

vom 26.02.18 bis 01.3.18 / 9. 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	Rindsroulade (Speck, Karotte, Essiggurke) Putenstreifen „süß-sauer“ Natursauce	M L FGLO	Teigwaren Cremige Polenta Blaukraut	AG AG	Tofu-Sojalaibchen	ACGL
Dienstag	Gebratenes Ländle Schweinesteak Überbackene Hühnerbrüstchen (Tomate- Mozzarella) Thymiansauce	G FGLO	Langkornreis Eierspätzle Buntes Streifengemüse	G ACG GL	Krautfleckerl mit Weißkraut vom Bauer Kalb Lauterach	ACG
Mittwoch	Spareribs Marinierte Hühnerflügel vom Karuhof Sulzberg BBQ-Dip		Bratkartoffeln Bulgur mit frische Kräutern Gebratenes Zucchini-gemüse	G AG G	Wildreis-Risotto	AGL
Donnerstag	Currywurst Hühnerbrustfilet Curry-Ketchup		Pommes frites Butterreis Kohlrabi-Lauchgemüse	G G	Bohnen-Gemüsepfanne mit Kartoffeln	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 Fischgelatine)	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