

MENÜPLAN

vom 19.03.18 bis 22.03.18 / 12. 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	Josefitag		Wir wünschen einen	erholsamen Josefitag
Dienstag	Schweinesteak „Wälder Art“ (Speck, Zwiebel, Käse) Gebratenes Lachssteak Natursauce	G A FGLO	Curryreis Bratkartoffeln Vichykarotten mit Erbsen	G G G Spinatschnecken mit Rahmwürstchen ACG
Mittwoch	Naturschnitzel von der Putenbrust Zigeunergeschnitzeltes vom Ländleschwein	FGLO	Tricolore Farfalle Polentataler Zucchini Gemüse	ACG ACG G Vegetarisch gefüllte Paprika ACG
Donnerstag	Ofenfrischer Putenbraten Scheiben vom Ländle Schweinekarree	FGLO	Semmelknödel Butterreis Letschogemüse	ACG G Gemüse-Curry mit Kokosmilch AGL

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