

MENÜPLAN

vom 16.04.18 bis 19.04.18 / 16. 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	Gulasch vom Ländle Bio Rindfleisch Ländle Schweinesteak mit Tomate Mozzarella überbacken G	Semmelknödel Dinkelnudeln Blumenkohlgemüse ACG G G	Buchweizen-Eblyrisotto AGL
Dienstag	Ländle Kalbsbratwurst Gebratenes Hühnerbrüstchen Rosmarinsauce GM FGLO	Kartoffelpüree Gemüsereis Zuckererbsengemüse G GL G	Couscous-Gemüsepfanne mit Rosinen, Nüssen und frischem Koriander AGL
Mittwoch	Ofenfrischer Putenbraten Natursauce FGLO	Kartoffel-Blattsalat Teigwaren Speckrosenkohl GLM ACG G	Vorarlberger Kässpätzle mit Röstzwiebeln ACG
Donnerstag	Hacklaibchen mit Bio Rindfleisch Gebratenes Lachsforellenfilet Natursauce A FGLO	Zartweizen mit Blattsalat Butterreis Vichykarotten AG G G	Gemüse-Curry 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