

MENÜPLAN

vom 07.05.18 bis 09.05.18 / 19. 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	Asiatisches Geschnetzeltes vom Schwein Hühnersteak Pilzrahmsauce	GFNLO	Rahmpolenta Butterreis Mais - Erbsengemüse	GALO	Knödel - Gröstel mit Rührei	ACG
Dienstag	Gefüllter Putenbraten Gefüllter Schweinebraten Bratensaft	GFLO	Thymiankartoffeln Teigwaren Brokkoli Mandelbutter	ACG	Röstaschen mit Frischkäse Kräuterfülle	ACGLO
Mittwoch	Curry Wurst St. Galler Puten Streifen Curry Ketchup	GLO	Pommes frites Schupfnudeln ZucchiniGemüse	ACG	Krautfleckerl	ACGLO
Donnerstag	Feiertag		Christi Himmelfahrt		Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag	

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