

MENÜPLAN

vom 21.05.18 bis 24.05.18 / 21. 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	Pfingstmontag		Wir wünschen einen	schönen Feiertag!
Dienstag	Schweinegeschnetzeltes in Senfrahm Halbe Hühnerkeule Letschosauce	MGLO O	Reis mit Mais Thymiankartoffeln Paprikagemüse	Reislaibchen ACG
Mittwoch	Kalbsroulade Putensteak Jus	OPLGM G FGLO	Nudeln Kartoffelpüree Karottengemüse	Milchreis mit Apfelmus G
Donnerstag	Rindsgulasch	GLO	Kartoffelsalat Serviettenknödel Buntes Gemüse	Käshörnle mit Röstzwiebeln ACGLO

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