

MENÜPLAN

vom 04.06.18 bis 07.06.18 / 23. 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	Rindergeschnetztes süß-sauer Schweine Steak Jus	FGN G GF	Reis Couscous mit Sesam Asia Gemüse	G G G	Rotes Gemüsecurry	FNGO
Dienstag	Lasagne vom Rind Putensteak	ACG G	Penne Pesto	ACG G	Zucchini-Auberginen Lasagne	ACGLO
Mittwoch	Putenrahmgeschnetztes Schweine Ragout in Tomatensauce	GLO GOL	Teigwaren Rahmpolenta ZucchiniGemüse	ACG GA G	Getreide-Gemüserisotto	AGLO
Donnerstag	Hacklaibchen vom Rind und Schwein Hühnerstreifen	ACGMLO G	Kartoffelpüree Reis Karottengemüse	G G G	Linseneintopf	AGLO

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