

MENÜPLAN

vom 28.05.18 bis 30.05.18 / 22. 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	Kalbsbratwurst Schweinebraten Zwiebel Jus	G MG FAG	Kartoffelgratin Bulgur mit Tomaten Erbsengemüse	G GA G	Tortellini mit Gemüse-Bolognese	ACGLO
Dienstag	Putensteak Schweinesteak Hawaii Currysauce	GL G GLOHFN	Schupfnudeln Rahmblattspinat Teigwaren	ACG GOL ACG	Kartoffel-Gemüsepfanne	G
Mittwoch	Wienerschnitzel vom Schwein Huhn	ACG ACG	Pommes frites Gemüsereis Buntes Gemüse	G G	Nudel-Gemüsepfanne	ACGLO
Donnerstag	Fronleichnam		Wir wünschen 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 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