

MENÜPLAN

vom 18.06.18 bis 21.06.18 / 25. 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	Orangen-Hühnerkeule Schweine Steak Jus	GLO G F	Thymiankartoffeln Teigwaren Petersilkarotten	G ACG G	Kartoffel-Gemüselaibchen	ACGLO
Dienstag	Currywurst St. Galler Putensteak Currysauce	GLO GO	Pommes frites Schupfnudeln ZucchiniGemüse	G ACGLO G	Ebly-Gemüseintopf	G
Mittwoch	Putengyros Schweinegyros Sauerrahmdip	G G G	Bulgur mit Paprika Butterreis Asiatisches Gemüse	AG G FGLO	Bohnen Chili	GLO
Donnerstag	Kalbsragout Schweinegulasch	GMLO GMLO	Rahmpolenta Nudeln Ofengemüse	GO ACG G	Krautfleckerl	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