

MENÜPLAN

vom 02.07.18 bis 05.07.18 / 27. 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	Gebackenes Fischfilet Mediterranes Schweinegulasch Zitronenmayo	DACG GLO GL	Dillkartoffeln Butterreis ZucchiniGemüse	G G G	Polenta-Gemüseschnitte	AGL
Dienstag	Hacklaibchen Hühnersteak Tomatensauce	ACGLOM G GLO	Spaghetti Polentataler Lauchgemüse	ACG ACG G	Spinat-Käsequiche	ACG
Mittwoch	Putenspieß Schweinespieß Letscho Sauce	G G LOG	Teigwaren Paprikareis Brokkoli Gemüse	ACG G G	Riebel mit Apfelmus	AG
Donnerstag	Berner Würstchen Putensteak Zwiebel-Senfauce	G G CMG	Pommes frites Bratkartoffeln Buntes Gemüse	G G G	Grüner-Bohneneintopf	G

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