

## MENÜPLAN

vom 24.09.18 bis 27.09.18 / 39. Woche

[www.laendlegastronomie.at](http://www.laendlegastronomie.at)

Die Bio Zutaten werden durch die  
 Austria Bio Garantie überprüft.

Ländle Gastronomie - Hochschulstr.1  
 05572/7929370 [info@fhv-mensa.at](mailto:info@fhv-mensa.at)

***Jeden Tag: Tagessuppe und Salate vom Buffet***

<b>Montag</b>	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce Putensteak Bratensauce	FPF G GF	Teigwaren Bulgur ZucchiniGemüse	ACG GA G	Tortellini mit Ricotta und Spinat gefüllt dazu Tomatensauce	ACGLO
<b>Dienstag</b>	Geselchtes vom Schwein Tafelspitz vom Bio Rind Kren	GP GL P	Schupfnudeln Salzkartoffeln Sauerkraut	ACG G GP	Wirsingroulade mit Couscous und Hirse	ACGLO
<b>Mittwoch</b>	Sparerips vom Schwein Hühnersteak Thymianjus	G G FGLO	Teigwaren Potato Wedges Buntes Bohnengemüse	ACG GA GP	Kartoffel-Gemüsepfanne	G
<b>Donnerstag</b>	Gebackenes Fischknuasperfilet Putensteak Weissweinrahmsauce	ACGO G AGLO	Butterreis Wirsinggemüse Gnocchi	G G ACG	Süßkartoffel Strudel	ACG

Information über Allergene erhalten Sie bei unseren geschulten Mitarbeitern in Kantine - *unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.*

**Legende der Allergene**

<b>A</b> Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>H</b> Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>B</b> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>L</b> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b> Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>M</b> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b> Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelantine)	<b>N</b> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>E</b> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>O</b> Schwefeldioxid und Sulfite
<b>F</b> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>P</b> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b> Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	<b>R</b> Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse