

MENÜPLAN

vom 08.10.18 bis 11.10.18 / 41. 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	Rinderragout mit Balsamico Schweinesteak Bratensaft	GPOL G FLO	Teigwaren Kartoffelpüree Blumenkohlgemüse	ACG G GA	Kichererbsen Eintopf asiatisch	AGFO
Dienstag	½ Hühnerkeule Schweinegeschnetzeltes	G G	Reis Kartoffelgratin Paprika-Zwiebelgemüse	G G G	Gemüse-Reis Paella mit Oliven	GLOP
Mittwoch	Putensteak Schweineschopfsteak Kräuterkruste Tomatensauce	G G ACGO OLG	Rahmpolenta Teigwaren Zucchini-gemüse	AG ACG G	Spinat-Käse Lasagne	ACGLO
Donnerstag	Wienerschnitzel vom Schwein Huhn	ACG	Pommes frites Gemüsereis Buntes Gemüse	G G G	Buchteln mit Vanillesauce	ACGO

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

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