

MENÜPLAN

vom 01.10.18 bis 04.10.18 / 40. 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	Lachssteak Schweinesteak Kräuterbutter	DG G GO	Erbsen Risotto Kartoffelspalten Blattspinat	G G G	Gemüse-Maultaschenpfanne	ACGLO
Dienstag	Chili con Carne vom Rind und Kalb Putenrahmgeschnetzeltes	PGL GALO	Reis Teigwaren Wokgemüse	G ACG FNGLO	Linsen-Gemüse Eintopf	GLO
Mittwoch	Gulasch vom Bio Rind Schweinesteak Bratensaft	GLO G FGLO	Spätzle Serviettenknödel Brokkoli	ACG ACG G	Wirsing-Gemüsefleckerl	ACGLO
Donnerstag	Currywurst von der Kalbsbratwurst Putenstreifen Curryketchup	GA G GO	Pommes frites Reis Karottengemüse	G GL	Asiatische Reispfanne mit Rucola	FNGLO

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