

MENÜPLAN

vom 15.10.18 bis 18.10.18 / 42. 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	Schweinebraten Putenbraten Bratensaft	GLOM GLOM GF	Nudeln Rahmpolenta Bohnengemüse	ACG G G	Reislaibchen mit Kürbisragout	ACGLO
Dienstag	Hühnersteak Hawaii Schweinesteak Currysauce	GLO G AGLO	Butterreis Bulgur mit Kräutern Paprikagemüse	G GA G	Mailänder Risotto	GLO
Mittwoch	Lasagne vom Rind und Kalb Fischfilet Tomatensauce	ACGLO DG GLO	Gnocchi mit Kräuter Pesto Zucchini-gemüse	ACGLO G	Gemüselasagne	ACGLO
Donnerstag	Kleine Hühnerflügel aus dem Ofen Schweinstreifen Cocktailsauce	G G GO	Erbsenreis Pommes frites Karottengemüse	G G G	Nudel-Gemüsepfanne	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