

MENÜPLAN

vom 22.10.18 bis 25.10.18 / 43. Woche

www.laendlegastronomie.at

Die Bio Zutaten werden durch die
Austria Bio Garantie überprüft.

Ländle Gastronomie - Hochschulstr.1
05572/7929370 info@fhv-mensa.at

<u>AG</u>						
Montag	Ländle Ragout vom Schwein mit Speck Putensteak	GFLO G	Schupfnudeln Butterreis Rosenkohl	ACG G G	Gersten - Gemüse Eintopf	AG
Dienstag	Gebackenes Fischfilet Schweine Steak Sauce Tartar	ACGD G GLO	Kartoffelpüree Vollkorn Teigwaren Kürbisgemüse	G ACG G	Cous Cous - Gemüse Pfanne	AG
Mittwoch	Schweinegeschnetztes in Rahmsauce Puten Gulasch	GFLO) LO	Pallfyknödel Teigwaren Brokkoli	ACGO ACG G	Kleine Pellkartoffeln dazu Topfen Dip	G
Donnerstag	Chili con Carne	PLO	Kartoffelsalat Butterreis Erbsengemüse	MGLO	Vorarlberger Kässpätzle mit Röstzwiebel	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