

MENÜPLAN

vom 03.12.18 bis 06.12.18 / 49. 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	Rindergulasch Schweinesteak Bratensaft	GLO G LOF	Teigwaren Rahmpolenta Karottengemüse	ACG G G	Mexikanischer Kichererbsen Eintopf	G
Dienstag	Schweine Geschnetzeltes mit Speck und Pilzen Putenbraten Bratensaft	GLOM GLOM GLOF	Kartoffelgratin Gemüse-Gerste Saure Rüben	G AGLO GLO	Gemüse-Grießschnitte	AGLO
Mittwoch	Gebackenes Fisch-Knusperfilet Chili von Carne Zitronen Mayo	DACG GP G	Petersilie Kartoffeln Reis Gurkensalat	G G O	Kürbis Risotto	GLO
Donnerstag	Roulade vom Bio Rind Halbe Hühnerkeule Bratensauce	LOGM LOG FLOG	Blaukraut Kartoffelpüree Spätzle	G G ACG	Grießbrei mit Apfelmus und Zimt	AG

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