

MENÜPLAN

vom 10.12.18 bis 13.12.18 / 50. 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	Rinderbraten Hackbraten Bratensauce	FLOM MACGLO FLO	Schupfnudeln Teigwaren Kohlrabi Gemüse	ACG ACG G	Eingebrannte Linsen-Gemüse Eintopf	LOGA
Dienstag	Schweinegyros Putengyros Tsatsiki	G G G	Paprika Reis Couscous Zucchini Gemüse	G AG G	Spinat-Kartoffelgemüsestrudel	ACGL
Mittwoch	Wienerschnitzel vom Schwein Pute	ACG ACG	Kartoffelsalat Pommes frites Buntes Gemüse	MLOGP G G	Polenta Laibchen auf Tomatenragout	ACGLO
Donnerstag	Putencurry Schweinesteak	FLO G	Mandelreis Teigwaren Maisgemüse	G ACG G	vegetarisch gefüllte Paprika	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