

MENÜPLAN

vom 17.12.18 bis 20.12.18 / 51. 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	Bolognese Sauce vom Rind und Kalb Tomatensauce LOG	Muschel Nudeln Spaghetti ZucchiniGemüse ACG ACG G	Rösti Taschen mit Gervais und Kräuter gefüllt ACGL
Dienstag	Putensteak Hawaii Schweinesteak Bratensauce GPO G FGLO	Butterreis Teigwaren Paprikagemüse G ACG G	Krautfleckerl mit Kräutern LOGAL
Mittwoch	Schweinebraten Rinderragout Kümmelbratensaft GLOM GLO FLO	Serviettenknödel Majoran Kartoffeln Schwarzwurzelgemüse ACG G GALO	Gemüse-Curry GFNOL
Donnerstag	Kalbsbratwurst Putensteak Bratensauce G G GFLO	Kartoffelpüree Rahmpolenta Erbsengemüse G AG G	Milchreis mit Zimtucker und Apfelmus GPO

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 Fischgelatine)	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