

MENÜPLAN

vom 07.01.2019 bis 10.01.2019 / 02. 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	Gebackenes Fischknusperfilet Hühnersteak	DACG G	Butterreis Thymiankartoffeln Erbsengemüse	G G G	Tortellini mit Ricotta und Spinat gefüllt Tomatensauce	ACGLO
Dienstag	Putensteak Hawaii Schweinesteak Bratensauce	GOP G FLO	Schupfnudeln Teigwaren Brokkoli	ACG ACG GA	Kleine Kartoffeln mit Kräutertopfen Dip	G
Mittwoch	Spaghetti Bolognese vom Bio Rind	GLO	Penne mit Pesto Zucchini-gemüse	ACG G	Asiatische Reispfanne	GFNOL
Donnerstag	Käshörnle Putensteak Bratensauce	ACG G GLOF	Kartoffelsalat Reis Karottengemüse	MLOG G G	Grießbrei mit Apfelmus und Zimt-zucker	GA

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