

## MENÜPLAN

vom 14.01.19 bis 18.01.19 / 03. Woche

[www.laendlegastronomie.at](http://www.laendlegastronomie.at)

Die Bio Zutaten werden durch die  
Austria Bio Garantie überprüft.

Ländle Gastronomie - Hochschulstr.1  
05572/7929370 [info@fhv-mensa.at](mailto:info@fhv-mensa.at)

### Jeden Tag: Tagessuppe und Salate vom Buffet

<b>Montag</b>	Schweinegeschnetzeltes mit Senf Putensteak Bratensauce	MLOG G FLO	Nudeln Polentataler Bohngemüse	ACG	Erbsen-Kichererbseneintopf mit Gemüse-Tomaten	AGLO
<b>Dienstag</b>	Schweinebraten Leberkäse Rahmsauce	MLO ACGLO FGLO	Kartoffelpüree Reis Rosenkohl	G G G	Kartoffelaibchen und Gemüsekraut	ACGLOP
<b>Mittwoch</b>	Rindergeschnetzeltes mit Pilzen Schweinesteak	GFLO G	Teigwaren Rahmpolenta Karottengemüse	ACG GA G	Kartoffel-Gemüsegulasch	GLO
<b>Donnerstag</b>	Curry Wurst (St.Galler) Hühnerbrust	G	Pommes frites Karfiol Teigwaren	G ACG	Spinatknödel und Kürbisragout	ACGLO
<b>Freitag</b>	Putengeschnetzeltes süß-sauer Schweinesteak	ACGLOF G	Butterreis Bulgur Zucchini-gemüse	G GA G	Buchteln mit Vanillesauce	ACGO

<< i luag druf >>

Guten Appetit wünscht Ihnen die Ländle Gastronomie!

<< i luag druf >>

**Legende der Allergene**

<b>A</b> Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>H</b> Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>B</b> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>L</b> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b> Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>M</b> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b> Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	<b>N</b> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>E</b> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>O</b> Schwefeldioxid und Sulfite
<b>F</b> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>P</b> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b> Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	<b>R</b> Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse