

MENÜPLAN

vom 21.01.19 bis 24.01.19 / 04. 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	Lasagne vom Bio Rind Tomatensauce ACGLO	Buntes Gemüse G	Käsequiche ACG
Dienstag	Zwiebelrostbraten von der Pute und Schwein Bratensauce GLOM	Spätzle Serviettenknödel Bohnengemüse ACG ACG G	Rahmpolenta mit Gemüsestreifen AG
Mittwoch	Wurstnudeln mit Putenschinken und Salami Tiroler Gröstl mit Schwein und Rind ACG	Zucchini - Tomatengemüse G	Nudelauflauf mit Spinat und Salatkäse ACG
Donnerstag	Pariser Schnitzel vom Ländle Schwein und Huhn ACG	Erbsenreis Bulgur mit Curry Rahm - Schwarzwurzeln G AG G	Sauerkrautstrudel mit Krensauce ACGLO

<< 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 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