

MENÜPLAN

vom 28.01.19 bis 31.01.19 / 05. 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	Halbe Hühnerkeule Bio Rinder Tafelspitz mit Kren Bratensauce	GLO GL	Teigwaren Kleine Kartoffeln Blattspinat	ACG G G	Sellerie- Rote Beete Risotto	GLO
Dienstag	Putengeschnitzeltes Ländle Schweinesteak	GLO GLO	Butterreis Schupfnudeln Erbsengemüse	G ACG G	Kartoffel-Gemüsepfanne	G
Mittwoch	Kässpätzle Rahmgeschnitzeltes vom Schwein Bratensauce	ACG GL FLO	Kartoffelsalat Erbsenreis	GLOM G	Orientalischer Couscous mit Gemüse	AGL
Donnerstag	Putengyros Schweinegyros	G G	Pommes frites Bulgur	G	Gnocchi in Tomatensauce	ACGLO

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 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