

## MENÜPLAN

vom 04.03.19 bis 07.03.19 / 10. 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>	Wurstnudeln (Wienerwurst von der Vorarlberger Pute) Kartoffel-Wurstgulasch	ACGLO GLO	Karottengemüse Faschingskrapfen für ALLE	G	Käse-Lauchquiche Sauerrahmdip	ACGLO
<b>Faschings-Dienstag</b>	Wir wünschen einen schönen Faschingsausklang!					
<b>Ascher-Mittwoch</b>	Gebratenes Fischfilet Räucherlachs-Rahmsauce		Salzkartoffeln Erbsengemüse Teigwaren		Gemüse-Kräuterpfanne	G
<b>Donnerstag</b>	½ Hühnerkeule vom Karuhof Sulzberg Ländle Schweinesteak Bratensauce	G G GFLO	Thymiankartoffeln Maiskolben Reis	G G G	Geschichteter Topfenpalatschinken mit Zwetschkenröster	ACGO

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**

<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 Fischgelantine)	<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