

MENÜPLAN

vom 11.03.19 bis 14.03.19 / 11. 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	Gyros vom Ländle Schwein oder Pute aus Österreich Tsatsiki	G G G	Fladenbrot Reis Buntes Gemüse	ACG G G	Spaghetti an Käserahmsauce	ACG
Dienstag	Steak vom Ländle Schwein Hühnerbrust aus Österreich Bratensauce	G G GLOF	Kartoffelpüree Nudeln Karottengemüse	G G G	Asiatische Reis-Gemüsepfanne	FNOLG
Mittwoch	Ländle St. Galler Ländle Kalbsbratwurst Currysauce	G G G	Pommes frites Süßkartoffeln-Karotten-Puffer	ACG	Gebratenes Tofu mit Ratatouille Gemüse	FN GOL
Donnerstag	Hackbraten (Ländle Schwein/Bio Rind) Tafelspitz vom Vorarlberger Rind mit Apfelkren Bratensauce	ACGLOM LOG FOL	Schupfnudeln Kartoffeln Lauch-Rahmgemüse	ACG G GA	Mit Gemüse und Käse überbackener Polentaschnitte	GLO

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