

MENÜPLAN

vom 18.03.19 bis 21.03.19 / 12. Woche

Pute und Hühnerfleisch beziehen wir ausschließlich aus Vorarlberg und Österreich

www.laendlegastronomie.at

Die Bio Zutaten werden durch die
Austria Bio Garantie überprüft.

Ländle Gastronomie - Hochschulstr.1
05572/7929370 info@fhv-mensa.at

<i>Jeden Tag: Tagessuppe und Salate vom Buffet</i>			
Montag	Schulautonom	Wir wünschen schöne freie Tage!	
Dienstag	Josefitag		
Mittwoch	Geschnetzeltes vom Ländle Schwein Lasagne al forno vom Bio Rind Tomatensauce	G ACGLO GLO	Ofenkartoffel mit Sauerrahm Buntes Gemüse
			G G
			Gemüse-Käse-Spinatlasagne
			ACGLO
Donnerstag	Wienerschnitzel von der Pute Wienerschnitzel vom Ländle Schwein	ACG ACG	Kräuterreis Pommes frites Erbsen-Karottengemüse
			G G G
			Linsen-Gemüseintopf
			ACGLO

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