

MENÜPLAN

vom 01.04.19 bis 04.04.19 / 14. 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	Gulasch vom Bio Rind Rahmgescchnetzeltes vom Ländle Kalb AGLOF	Serviettenknödel Butterspätzle Bohngengemüse ACG G G	Kaspressknödel auf Bayrischkraut ACGLO
Dienstag	Hühnersteak Ländle Schweinesteak mit Käsekruste Bratensauce G G GFLO	Butterreis Schupfnudeln Rahmerbsen G ACG ACGLO	Bärlauch-Gemüserisotto GLO
Mittwoch	Bolognese vom Bio Rind Gorgonzolarahmsauce GLOF AGLO	Spaghetti Penne Zucchini-gemüse ACG ACG G	Gebackene Rösti Taschen mit Kräuter Gervais gefüllt ACG
Donnerstag	Gebackenes Fischfilet Chili con Carne DACG GLOP	Kartoffelpüree Reis Karottengemüse G G GLO	Tortellini mit Tomatensauce und Parmesan 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