

MENÜPLAN

vom 08.04.19 bis 11.04.19 / 15. 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

Jeden Tag: Tagessuppe und Salate vom Buffet

Montag	Gschneitzeltes süß-sauer von der Pute Schweine Steak Bratensauce	GFLO FLO G	Rahmpolenta Reis Wok Gemüse	G G FLO	Bohnen-Gemüsechili	GLO
Dienstag	Putenbraten Rindsroulade Rahmsauce/Jus	GFLO MLOP G	Teigwaren Spätzle Gemüsekraut	ACG ACG G	Gemüse-Maultaschen	ACGLO
Mittwoch	Gschneitzeltes vom Ländle Kalb ½ Hühnerkeule	FMLOG G	Erbsenreis Thymiankartoffeln Maiskolben	G G G	Linsen-Quinoa- Wildreis- Gemüsepfanne	ACGLO
Donnerstag	Ländle Kalbsbratwurst Geselchtes vom Schweinekarree Bratensauce	G G GFLO	Teigwaren Kartoffelpüree Sauerkraut	G G GLO	Gnocchi mit Tomaten	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