

MENÜPLAN

vom 06.05.19 bis 09.05.19 / 19. 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	Bolognese vom Bio Rind Käserahmsauce GLOAGLO	Spaghetti Penne ZucchiniGemüse ACG ACG G	Gemüsemaultaschen mit Basilikumpesto ACG
Dienstag	Rinder Gulasch Schweine Steak GLO G	Spätzle Reis Karottengemüse ACG G G	Asiatische Reispfanne mit Rührei GLOFNC
Mittwoch	Gyros vom Ländle Schwein und österreichischen Pute Knoblauchdip G D	Pommes frites Fladenbrot Brokkoli G ACG G	Nudel – Gemüsegratin ACG
Donnerstag	Lachssteak Naturschnitzel vom Huhn Currybutter Bratensauce DO	Petersilienkartoffeln Erbsenreis Paprika - Tomatengemüse G G G	Zucchini - Paprikagulasch 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