

MENÜPLAN

vom 13.05.19 bis 16.05.19 / 20. 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	Lasagne al Forno Tomatensauce	ACGLO GLO	Kohlrabi-Karottengemüse	G	Spargel-Gemüselasagne	ACGLO
Dienstag	Bio-Rinderbraten ½ Hühnerkeule Bratensauce	MLOG GL LOFG	Thymiankartoffeln Serviettenknödel Paprikagemüse	G ACG G	Milchreis mit Ländle-Apfelmus	G
Mittwoch	Hühnersteak Ländle Schweinesteak Currysauce	LOFG	Mandelreis Couscous Grilltomate	G G G	Gemüsestrudel mit Basilikumrahmsauce	ACGLO
Donnerstag	Panierter Kalbsleberkäse Kalbsbratwurst Cocktailsauce Bratensauce	CGLOA G G GLOF	Pommes Frites Kartoffelsalat Rahmlauchgemüse	G GLOM AGLO	Vegetarische Moussaka mit Tomatensauce	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