

MENÜPLAN

vom 20.05.19 bis 23.05.19 / 21. 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	Wurstnudeln mit pikanter Wienerwurst Käshörnle Röstzwiebel	ACGP ACG G	Kartoffelsalat Karottengemüse	GLOM G	Rösti Taschen mit Dip mit Frischkäse- Kräuterfüllung	ACG
Dienstag	Hackfleischlaibchen (Kalb + Schwein) Hühnergeschnetzeltes	ACGLOM GLO	Kartoffelpüree Reis Erbsengemüse	G G G	Spinat-Zucchini-Reispfanne mit Salatkäse	GLOP
Mittwoch	Ragout vom Ländle Rind Schweinegeschnetzeltes	GMLOF	Teigwaren Rahmpolenta Rosenkohlgemüse	ACG GA G	Buchteln mit Vanillesauce	ACGLO
Donnerstag	Tiroler Gröstel mit Speck und Rindfleisch Hühnerbrust Rahmsauce	G G GLOF	Krautsalat Bandnudeln Spiegelei	OG ACG CG	Bohnen-Gemüseintopf	PGLO

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