

MENÜPLAN

vom 27.05.19 bis 29.05.19 / 22. 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	Gedünstetes Kalbsschnitzel Schweinesteak Currysauce/Bratensauce	G G GFLO	Reis Kartoffelpüree Erbsengemüse	G ACG G	Eingebrannter Linsen-Gemüse Eintopf	GALO
Dienstag	Gulasch vom Ländle Kalb Gebratene Putenstreifen	GLO G	Brokkoli-Blumenkohlgemüse Spätzle Kleine Kartoffeln	G ACG G	„Duranand“ (Riebel mit Reibkartoffel) mit Gemüse und Dip	AGL
Mittwoch	Polpetti vom Vorarlberger Rind/ Ländle Kalb Hühnerspieß Tomatensauce	ACGMLO G GLO	Teigwaren Rahmpolenta Ratatouille Gemüse	ACG GA G	Auflauf vom Strudelteig und Ländle Topfen mit Zwetschkenröster	ACG
Donnerstag	Christi Himmelfahrt		Wir wünschen euch einen schönen Feiertag!			

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 Fischgelatine)	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