

MENÜPLAN

vom 03.06.19 bis 06.06.19 / 23. 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	Gefüllter Bio Kalbsbraten Ländle Schweinesteak Bratensauce	ACGLOF G GLOF	Teigwaren Schupfnudeln Blaukraut	GAC ACG GLO	Gemüse-Maultaschenpfanne	ACGLO
Dienstag	Gekochtes vom Bio Rind Gebratenes Lachssteak Frischer Kren/Currybutter	GLO DG	Bratkartoffeln Reis Rahmspinat	G G AGLO	Mais-Polenta Schnitte mit Rahmgemüse	AGLO
Mittwoch	Vorarlberger Kässpätzle Schweinesteak Bratensauce	ACG G GLOF	Kartoffelsalat Couscous Kohlrabi Gemüse	GMLO GA G	Spargelrisotto mit Kräutern	GLO
Donnerstag	Pulled Beef Pulled Pork Currydip	GO GO GLO	Pommes frites Früh-Krautsalat Tomatengemüse	G G G	Bulgur-Quinoa Pfanne	AGLO

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