

MENÜPLAN

vom 10.06.19 bis 13.06.19 / 24. 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

Pfingst-Montag	Wir wünschen einen schönen		Feiertag!	
Dienstag	Rindergeschnetzeltes Chili con Carne	GFLO GLO	Teigwaren Serviettenknödel Karottengemüse	ACG ACG G Kaspressknödel mit Paprikakraut ACG
Mittwoch	Marinierte Hühnerflügel vom Karu Hof Schweinesteak Bratensauce	G G GLOF	Frühkartoffeln Couscous Kleine Maiskolben	G AG G Gemüsecurry mit Erdnüssen GLOFN
Donnerstag	Gyros vom Ländle Schwein oder Putenbrust Knoblauchdip	G G G	Reis Fladenbrot Zucchini Gemüse	G ACG G Asiatische Reispfanne GLOFN

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