

MENÜPLAN

vom 01.07.19 bis 05.07.19 / 27. 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	Schweine – Rippchen Hühnerbrust BBQ Sauce	GL G GOL	Rosmarinkartoffeln Tomatenreis Kleiner Maiskolben	G G G	Serviettenknödelscheiben mit Pfefferlingsgemüse und Rahmsauce	ACGLO
Dienstag	Vorarlberger Käsehörnle Schweinesteak Bratensauce	ACG G GLOF	Kartoffelsalat Rahmpolenta Karottengemüse	GLOM G G	Grünes Sommer Risotto (Zucchini, Brokkoli, Erbsen)	GLO
Mittwoch	Lasagne vom Ländle- Kalb und Rind Tomatensauce	ACGLO	Vegetarische Lasagne Buntes Gemüse	ACGLO G	Grießbrei mit Apfelmus	GA
Donnerstag	Wir wünschen euch schöne Sommerferien		das Team der Ländle-Gastronomie!			

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