

MENÜPLAN

vom 23.09.19 bis 26.09.19 / 39. 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	Vorarlberger Wurstnudeln mit Wienerwurst Tiroler Gröstel	ACG G	Karottengemüse	G	Kaspressknödel auf Bayrisch Kraut	ACGL
Dienstag	Gebrautes Fischfilet Putengeschnetzeltes	DG GFLO	Petersilienkartoffel Reis Zucchini-gemüse	G G G	Gemüse Chili pikant gewürzt	GLOP
Mittwoch	Käshörnle mit Röstzwiebeln Schweinebraten Bratensauce	ACG GMLO FG	Kartoffelsalat Serviettenknödel Rosenkohl	GMLO ACG G	Herzhaftes Gemüse-Kartoffelgulasch	G
Donnerstag	Wienerschnitzel vom Schwein vom Geflügel	ACG	Petersilienkartoffel Pommes frites Buntes Gemüse	G G G	Gemüsecurry mit Blattspinat und Reis	FGLO

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