

MENÜPLAN

vom 14.10.19 bis 17.10.19 / 42. 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	Hackbraten vom Kalb & Rind Putenstreifen Bratensauce	ACGLOM G GLOF	Rahmpolenta Erbsenreis Wirsinggemüse	G G G	Kartoffel-Gemüsestrudel mit Tomaten- Gemüseragout	ACG
Dienstag	Bolognese Sauce Rucola Pesto	GLO G	Spaghetti Penne Zucchini-gemüse	ACG ACG G	Penne all'arrabbiata	ACG
Mittwoch	Kalbsragout Gyros vom Ländle Schwein Topfen Dip	GLOF G G	Karottengemüse Teigwaren Paprika Reis	G ACG G	Vegetarische Wirsingroulade mit Kräuterrahmsauce	ACG
Donnerstag	Hühnerflügel Schweine Rippchen Cocktailsauce	G G OG	Überbackene Polenta Schnitte Paprikagemüse Potatoe Wedges	GLO G AG	Kartoffel-Gemüseauflauf	GLO

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