

MENÜPLAN

vom 21.10.19 bis 24.10.19 / 43. 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	Polpetti vom Ländle Rind & Kalb Hühnersteak Tomatensauce	ACGM G GLO	Gnocchi Teigwaren ZucchiniGemüse
			ACG ACG G
			Fleckerl mit Sauerkraut und Kräutern
			ACGLOP
Dienstag	Gebratenes Fischfilet Ländle Schweinesteak Kräuterbutter Bratensauce	DG G G GLOF	Fenchelgemüse Salzkartoffeln Wildreis
			G G G
			Asiatische Reis-Gemüsepfanne
			FLONG
Mittwoch	Currywurst (St. Galler) Currywurst (Kalbsbratwurst)	G G	Pommes frites Kartottengemüse
			G G
			Topfen-Nougat-Knödel an Vanillesauce
			ACG
Donnerstag	Haschee vom Bio Rind Vorarlberger Käshörnle mit Röstzwiebeln	GFLO ACG	Kartoffelsalat Reis Kartoffelpüree
			MLO G G
			Buntes Gemüse
			G

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