

MENÜPLAN

vom 11.11.19 bis 14.11.19 / 46. 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	Gebratener Leberkäse Ländle Schweinekarree Bratensauce	G G LOGF	Kartoffelpüree Teigwaren Schwarzwurzelgemüse	G ACG	Pellkartoffeln mit Bechamel- Kräutersauce und geriebenem Käse	GLO
Dienstag	Wurstnudeln mit Wienerwurst Halbe Hühnerkeule vom Karu Hof Sulzberg	ACG G	Polenta Thymiankartoffeln Halber Maiskolben	G G G	Asiatisch Couscous-Gemüsepfanne mit Koriander Dip	GLOFN
Mittwoch	Gebackenes Fischfilet Schweinebraten Sauce Tartare	DACG MLOG G	Kartoffelsalat Erbsenreis Zucchini Gemüse	LOM G G	Grießbrei mit Apfelmus	G
Donnerstag	Ragout vom Bio Rind Hühnerbrust Bratensauce	GLOF G GLOF	Serviettenknödel Salzkartoffeln Karottengemüse	ACG G G	Buntes Gemüse Buffet	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