

MENÜPLAN

vom 25.11.19 bis 28.11.19 / 48. 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	Hackfleischstrudel Halbe Gänsekeule Bratensauce	ACG G GLOF	Polenta Blaukraut Schupfnudeln	GA LO ACG	Kartoffel-Gemüsegulasch	G
Dienstag	Gebratener Schübling Fischfilet gedämpft Bratensauce	G D LOF	Gemüsereis Salzkartoffeln Cremespinat	G G AG	Milchreis mit Apfelmus	G
Mittwoch	Pulled Pork Putengyros Cocktailsauce	G G GO	Pommes frites Fladenbrot Buntes Bohnengemüse		Gnocchi-Pilz-Gemüsekohlpfanne	ACGLO
Donnerstag	Hacklaibchen vom Kalb & Rind Hühnersteak	ACGLO M G	Kartoffelpüree Teigwaren Erbsen	G G G	Süßkartoffelecken mit Linsenbolognese	AGLO

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