

MENÜPLAN

vom 09.12.19 bis 12.12.19 / 50. 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	Gekochtes vom Ländle Kalb Ländle Schweinebraten Kren, Bratensauce	LO LOMG GLOF	Kleine Kartoffeln Serviettenknödel Karotten-Erbsengemüse	G ACG G	Tortellini (Ricotta, Spinat) Käse-Rahmsauce	ACG
Dienstag	½ Hühnerkeule vom Karu Hof Chili con Carne (Rind & Kalb)	G GLOP	Butterreis Teigwaren ½ Maiskolben	G ACG G	Couscous-Linsen-Gemüsepfanne	ALO
Mittwoch	Ländle Currywurst • St. Galler • Kalbsbratwurst	G G G	Potato Wedges Rosenkohl Reis	G G G	Rotes Gemüsecurry	
Donnerstag	Schweinegeschnetzeltes in Senfrahmsauce Tiroler Gröstl von Ländle Rind & Kalb	MLOG G	Teigwaren Blattspinat	ACG G	Gersten-Gemüse-Reisauflauf Rahmschwarzwurzeln	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 Fischgelatine)	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