

MENÜPLAN

vom 02.12.19 bis 05.12.19 / 49. 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	Spaghetti Penne ACG ACG	Tomatensauce Bolognese Sauce (Rind & Kalb) GLO GLO	Vegetarischer mexikanischer Kichererbsen Eintopf
Dienstag	Gulasch vom Vorarlberger Rind Marinierte Hühnerstreifen GLO G	Spätzle Teigwaren Karottengemüse ACG ACG G	Palatschinken Auflauf mit Zwetschkenröster ACG
Mittwoch	Tortilla Wraps mit Huhn/Asia Gemüse Schweinesteak G G	Couscous Butterreis Paprikagemüse AG G	Gemüse Buffet G
Donnerstag	Wienerschnitzel vom • Schweinekarree • Hühnerbrust ACG ACG	Pommes frites Petersilienkartoffeln Buntes Gemüse G G G	Maroni-Kürbisrisotto mit Bergkäse ACG

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