

MENÜPLAN – „Hohe Brücke“

<< i luag druf >>

Ländle Gastronomie „Hohe Brücke“
Konrad-Doppelmayr-Straße 17
6922 Wolfurt

von 11.02.19 bis 15.02.19 - 07.Woche

Tel.:05572/7929370 Fax: 05572/7929371
Mail: info@fhv-mensa.at
Homepage: www.laendlegastronomie.at

„Bewusst Gesund“

Menüsuppe
Großer Salat vom Buffet
inkl. Brot
€ 7,40

	Menü 1 <i>inkl. Menüsuppe € 7,90</i>		Menü 2 <i>inkl. Menüsuppe € 8,40</i>		Menü 3 <i>inkl. Menüsuppe € 9,50</i>
Montag	Kraut-Schupfnudeln mit Weißkraut vom Ländle Bur Kalb dazu ein Kräuterdip und ein kl. Menüsalat AG		Ländle Schweinesteak mir BBQ-Sauce dazu Teigwaren und ein kl. Menüsalat ACG		Rindergeschnetzeltes an Kokos-Grüncurrysauce mit Thai-Basilikum dazu Jasminreis und Streifengemüse GL
Dienstag	Cannelloni (Ricotta, Spinat) mit Tomatensauce und Käse überbacken dazu ein kl. Menüsalat ACG		Kartoffel-Gulasch mit Schübling und Landjäger dazu ein Dinkelkrusti vom Luger Bäck und ein kl. Menüsalat A		Zwiebelrostbraten mit Kartoffel-Kroketten und Speckbohnen ACGL
Mittwoch	Asia Gemüse-Eiernudelpfanne mit Sprossen dazu ein Zitronengras-Joghurtdip und ein kl. Menüsalat ACGN		Gebratenes Hühnerbrüstchen mit Kartoffel-Selleriepüree und ein kl. Menüsalat GL		Holzfallersteak vom Ländle Schwein mit Muschelnudeln und Mexican Beans ACG
Donnerstag	Kartoffe-Gemüsegratin mit Cole Slawsalat und ein Stück Obst G		Spaghetti Bolognese mit Bio Rindfleisch dazu frischer Parmesan und ein kl. Menüsalat ACGL		Pariserschnitzel von der Hühnerbrust mit Langkornreis und Zuckererbsengemüse ACG
Freitag	Hausgemachte Buchteln mit Marillenmarmelade gefüllt dazu Vanillesauce und ein hausgemachtes Birnenkompott ACG		Fischragout „Prima Vera“ (Weißweinsauce, Gemüsestreifen) mit Safranreis und ein kl. Menüsalat AGL		Hauspieß auf Letschogemüse und Pommes frites

Information über Allergene erhalten Sie unseren geschulten Mitarbeitern im Restaurant – unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit

Öffnungszeiten: MO bis DO 11:00-14:00/ FR 08:00-14:00

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