

MENÜPLAN – „Hohe Brücke“

<< i luag druf >>

von 18.02.19 bis 22.02.19 - 08. Woche

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

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	Tortelloni (Ricotta u. Spinat) an Basilikumrahmsauce mit Rucola und frischem Parmesan dazu ein kl. Menüsalat ACG	GLO	Gebratenes Steak von der österreichischen Putenbrust mit Kräuterjus und Langkornreis dazu ein kl. Menüsalat	GLO	Kalbsbratwurst vom Ländle Metzger Klopfer mit Pommes frites und Zuckerschoten GM
Dienstag	Dinkelnudeln vom Biohof Martinshof Buch mit Gemüsesugo und Lingenauer Bergkäse dazu ein kl. Menüsalat ACGL		Ofenfrische Hühnerkeule vom Karuhof Sulzberg mit Potato Wedges und Dip dazu ein kl. Menüsalat AG		Rindragout „Marengo“ mit Schwarzbrot-Semmelknödel und Rosenkohl Gemüse ACGL
Mittwoch	Linsen-Tomateneintopf mit Gemüsewürfel dazu ein Stück Brot vom Luger Bäck und ein kl. Menüsalat AGL		Ländle Schweinekarreescheiben an Rahmsauce und Butterspätzle dazu ein kl. Menüsalat ACGL		Hacklaibchen mit Bio Rind und Ländle Kalb dazu Kartoffelpüree und Blaukraut ACGL
Donnerstag	Kartoffel-Gemüsepfanne mit frischen Kräutern und Oliven dazu ein Rucoladip und ein kl. Menüsalat GL		Penne mit Schinkenrahmsauce und Junglauch dazu frischer Parmesan und ein kl. Menüsalat ACG		Gebratenes Hühnerbrüstchen mit cremigem Pilzrisotto und Vichykarotten GL
Freitag	Kaiserschmarren aus der Gusspfanne mit Zwetschenröster und ein Stück Obst ACG		Schweinesteak vom Ländle Metzger Klopfer mit Curryreis und buntem Gemüse GLO		Vorarlberger Kässpätzle mit hausgemachtem Kartoffel-Blattsalat und Röstzwiebeln ACGLM

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