

MENÜPLAN – „Hohe Brücke“

<< i luag druf >>

von 11.03.19 bis 15.03.19 - 11.Woche

Ländle Gastronomie „Hohe Brücke“
Konrad-Doppelmayr-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	„Ländle Menü“ Pellkartoffeln zweierlei Dip, Butter, Lingenauer Bergkäse und ein Apfel G	Chili con Carne mit Bio Rindfleisch im Reising dazu ein kleiner Menüsalat G	Zürcher Geschnetzeltes von der Hühnerbrust mit Teigwaren ACG und Rosenkohlgemüse
Dienstag	Spinatspätzle mit Gorgonzolasauce und ein kl. Menüsalat ACG	St. Galler Currywurst mit hausgemachtem Curryketchup Pommes frites und ein kl. Menüsalat	Saltimbocca vom Ländle Schweinesteak mit Tomatenreis und Grillgemüse L
Mittwoch	Gemüsereis mit frischen Kräutern, Oliven und Salatkäse dazu ein Knoblauch-Joghurtdip und ein kl. Menüsalat GL	Cordon Rouge mit Schinken und Käse gefülltes Schweineschnitzel dazu Muschelnudeln und ein kl. Menüsalat ACG	Ländle Butterschnitzel (Hacklaibchen vom Kalb) ACGLM mit Kartoffelpüree und Zuckererbsen
Donnerstag	Vollkornpenne „Aglio e Olio“ mit Cherrytomaten, Rucola und Parmesanspäne dazu ein kl. Menüsalat ACG	Tiroler Gröstel mit Spiegelei vom Martinshof Buch und Ländle Krautsalat CG	Geschnetzeltes „Stroganoff“ vom Vorarlberg Rind mit Butterspätzle und Blumenkohlgemüse mit Brösel ACG
Freitag	Germknödel mit Powidlfüllung und Mohnzucker ACG Vanillesauce und ein Stück Obst	Pochiertes Lachssteak mit Weissweinsauce AGL Kräuterbulgur und buntes Gemüse	Pulled Pork im Burgerbrot mit BBQ-Dip ACG Pommes frites und Cole Slowsalat

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 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