

## MENÜPLAN – „Hohe Brücke“

<< i luag druf >>

von 18.03.19 bis 22.03.19 - 12. Woche

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

Tel.: 05572/7929370 Fax: 05572/7929371  
Mail: [info@fhv-mensa.at](mailto:info@fhv-mensa.at)  
Homepage: [www.laendlegastronomie.at](http://www.laendlegastronomie.at)

Pute und Hühnerfleisch beziehen wir ausschließlich aus Vorarlberg und Österreich

### „Bewusst Gesund“

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

	<b>Menü 1</b> <i>inkl. Menüsuppe € 7,90</i>		<b>Menü 2</b> <i>inkl. Menüsuppe € 8,40</i>		<b>Menü 3</b> <i>inkl. Menüsuppe € 9,50</i>
<b>Montag</b>	Bunter Kartoffel-Gemüse Eintopf mit einem Pärle vom Luger Bäck und ein kl. Menüsalat <b>AL</b>		Gebratenes Hühnerbrüstchen mit Teigwaren und ein kl. Menüsalat <b>ACGLO</b>		Ländle Schweinesteak mit Tomate und Mozzarella überbacken dazu Kräuterreis und grüne Bohnen <b>GLO</b>
<b>Dienstag</b>	Couscous-Gemüsepfanne mit Kressedip und einem Ländle Apfel <b>AGL</b>		Spaghetti Bolognese vom Ländle Rind mit frischem Parmesan und ein kl. Menüsalat <b>ACGL</b>		Kotelett vom Ländle Schwein mit Kräuterbutter, Potato Wedges und gebratenem Zucchini Gemüse <b>AG</b>
<b>Mittwoch</b>	Gebackener Camembert mit Ananas Salsa dazu eine Salatgarnitur <b>ACG</b>		Frisch geröstete Schweineleber mit Majoran, Langkornreis und ein kl. Menüsalat <b>GL</b>		Gulasch vom Ländle Rind mit Eierspätzle und buntes Gemüse <b>ACG</b>
<b>Donnerstag</b>	Weissweinrisotto mit Pesto von der getrockneten Tomate, Junglauch, Parmesan und Rucola dazu ein kl. Menüsalat <b>GLO</b>		Mariniertes Putenschnitzel mit Rosmarinkartoffeln und ein kl. Menüsalat <b>GL</b>		Ofenfrischer Schweinebraten mit Serviettenknödel und Blaukraut vom Ländle Bur Kalb <b>ACGLMO</b>
<b>Freitag</b>	Topfenknödel mit Zimt-Bröselmantel auf Beerenragout und Birnenkompott <b>ACG</b>		Gebratenes Kapseehechtfilet unter der Kräuterkruste mit Wildreis und Brokkoligemüse <b>AG</b>		Wälder Cordon Bleu vom Schweinekarree (Speck und Käse) mit Pommes frites und ein kl. Menüsalat <b>ACG</b>

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

<b>A</b> Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>H</b> Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>B</b> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>L</b> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b> Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>M</b> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b> Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelantine)	<b>N</b> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>E</b> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>O</b> Schwefeldioxid und Sulfite
<b>F</b> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>P</b> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b> Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	<b>R</b> Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse