

MENÜPLAN – „Hohe Brücke“

<< i luag druf >>

von 15.04.19 bis 19.04.19 - 16. 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

Pute und Hühnerfleisch beziehen wir ausschließlich aus Vorarlberg und Österreich

Wir wünschen Ihnen frohe Ostern

„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	Vollkornspaghetti mit Gemüsesugo und geräuchertem Tofu dazu Parmesan und ein kl. Menüsalat AGN	Gyros von der Edelpute mit Tsatsiki-Dip, Pommes frites und ein kl. Menüsalat G	Rindsgulasch vom Vorarlberger Rind mit Butterspätzle und Brokkoligemüse ACG
Dienstag	Wrap mit Gemüse und Spargel gefüllt dazu Schnittlauchdip und eine Salatgarnitur AGL	Penne mit Schinkenrahmsauce und frischem Parmesan dazu ein kl. Menüsalat ACG	Hühnerbrüstchen unter der Bärlauchhaube dazu Wildreis und ZucchiniGemüse ACGL
Mittwoch	Cannelloni mit Ricotta und Spinatfüllung überbacken mit Käse und Tomatensauce dazu ein Stück Obst ACG	Berner Würstel mit Cocktaildip und Pommes frites dazu ein kl. Menüsalat CG	Gebratenes Lachssteak mit Safranreis und Gemüse-Spargelragout AG
Grün-Donnerstag	Bratkartoffeln mit Cremespinat und Spiegelei vom Bio Martinshof Buch dazu ein kl. Menüsalat ACG	Geschnetzeltes vom Ländle Schwein mit Teigwaren und ein kl. Menüsalat ACGL	Gekochter Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Kartoffeln dazu frischer Kren L
Kar-Freitag	Kaiserschmarren mit Rosinen und Kirschenragout dazu ein Ländle Apfel vom Lens Blum ACG	Käshörnle mit Röstzwiebeln und hausgemachtem Kartoffel-Blattsalat ACGLM	Schweinesteak mit Sauce Hollandaise, Tagliatelle und buntes Gemüse mit Spargel ACGL

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

Wir wünschen Ihnen einen 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