

MENÜPLAN – „Hohe Brücke“

<< i luag druf >>

von 22.04.19 bis 26.04.19 - 17. 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

„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>
Oster-Montag	Geschlossen	FROHE OSTERN	Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!
Dienstag	Gebackene Röstitaschen (Gervais und Kräuter) mit Basilikumdip und eine Salatgarnitur G	Spaghetti Bolognese vom Bio Rind mit frischem Parmesan und dazu ein kl. Menüsalat ACGL	Putenbrüströllchen mit mediterraner Füllung dazu Kräuter-Bulgur und Blumenkohlgemüse ACGLO
Mittwoch	Buntes Gemüse-Spargelragout mit Tagliatelle dazu ein Stück Obst ACGL	Gebratenes Ländle Schweinesteak an Jägersauce dazu Rosmarinkartoffeln und ein kl. Menüsalat GLO	Pariserschnitzel von der Hühnerbrust mit Langkornreis und Erbsengemüse ACGLO
Donnerstag	Safranrisotto mit Gemüse und Fenchel dazu Parmesan und ein kl. Menüsalat G	Hühnerbrustschnitzel mit Rahmsauce dazu Gemüse-Ebly und ein kl. Menüsalat AGLO	Geschnetzeltes vom Bio Rindfleisch mit Eierspätzle und buntes Spargelgemüse ACGLO
Freitag	Marillenknödel im Bröselmantel dazu ein Beerenragout und ein hausgemachtes Birnenkompott ACG	Edelfischfilettragout mit Gemüse, Weisswein dazu Linguine und ein kl. Menüsalat ACGLO	Wienerschnitzel vom Ländle Schwein mit Pommes frites und ein kl. Menüsalat ACG

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