

MENÜPLAN – „Hohe Brücke“

<< i luag druf >>

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

von 13.05.19 bis 17.05.19 - 20. Woche

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>
Montag	Pellkartoffeln mit Lingenauer Bergkäse, 2erlei Dip, Ländle-Butter und ein Ländle-Apfel G		Mariniertes Tandoori Hühnerbrüstchen mit Teigwaren und einem kl. Menüsalat ACGLO		Ländle Schweinesteak mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu ein mediterranes Risotto und Kohlrabigemüse GLO
Dienstag	Peperoncini Spaghetti mit Gemüse, Spargel und Basilikum dazu fr. Parmesan und ein kl. Menüsalat – wahlweise mit Räucherlachs ACG		Currywurst mit hausgemachtem Curryketchup, Pommes Frites und ein kl. Menüsalat GLO		Ländle Kalbsragout „Gärnterin Art“ mit Semmelknödel und Rosenkohlgemüse ASGLO
Mittwoch	Linseneintopf mit Tomaten, weiße Bohnen und Gemüsewürfel dazu kl. Menüsalat, Stück Brot vom Luger Bäck G		Naturschnitzel vom Ländle-Schwein mit Butterreis und Streifengemüse GLO		Grüner und weißer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Heurigen-Kartoffeln dazu kl. Menüsalat CG
Donnerstag	Vegetarisch gefüllte Paprika an Weißweinsauce und Langkornreis mit getrockneten Tomaten dazu kl. Menüsalat ACG		Tiroler Gröstel mit Bio-Spiegelei vom Martinshof dazu ein Speck-Krautsalat mit Frühkraut CG		Ländle Rindsgulasch mit Eierspätzle und buntem Gemüse ACG
Freitag	Apfel-Reisauflauf auf Beerenragout mit frischem Rhabarberkompott CG		Gebrautes Zanderfilet mit Paprikabutter dazu eine mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne AGL		Cordon Bleu 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