

MENÜPLAN – „Hohe Brücke“

<< i luag druf >>

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

von 10.06.19 bis 14.06.19 - 24. 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



ACHTUNG GEÄNDERTE ANFAHRT!

	Menü 1 <i>inkl. Menüsuppe € 7,90</i>	Menü 2 <i>inkl. Menüsuppe € 8,40</i>	Menü 3 <i>inkl. Menüsuppe € 9,50</i>
Pfingst-Montag	Wir wünschen Ihnen einen	schönen Feiertag!	
Dienstag	Spaghetti an Gemüsesugo mit Basilikum dazu frischer Parmesan und ein Ländle Apfel ACGL	Gebackenes Seelachsfilet in der Knusperpanade mit Sauce Tartare und Kartoffel-Blattsalat ACGLM	„Stroganoff“ vom Ländle Rind, Langkornreis mit Kräutern dazu Kohlrabi Gemüse vom Bauer Kalb GLO
Mittwoch	Cremiges Weißwein Risotto mit buntem Spargel und Rucola dazu ein kl. Menüsalat G	Pikante Wurstnudeln mit Wienerwurst vom Klopfer dazu ein Frühkrautsalat vom Bauer Kalb ACG	Schweinesteak „Wälder Art“ (Speck, Zwiebel, Käse) mit gebratenen Serviettenknödel und Karfiol Gemüse ACGL
Donnerstag	Überbackener Spätzle-Gemüseauflauf mit Käserahmsauce dazu ein kl. Menüsalat ACGL	Gebratenes Hühnerbrüstchen mit Curcuma Reis und ein kl. Menüsalat GLO	Ofenfrischer Hackbraten mit Ländle Rind und Kalbfleisch mit Kartoffelpüree und Rahmfilet ACGLM
Freitag	Vorarlberger Riebel mit Grießzucker und hausgemachtes Apfelmus und ein Stück Obst AG	Edelfischragout mit Zitronengras und Kokosmilch dazu Linguine und ein buntes Gemüse ACG	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