GUTES FÜR DIE WOCHE

LOKAL
Lingenau
Langenegg
Krumbach

04. bis 08. November 2024 - KW45

MO	Welswürfel mit Salzkartoffeln Rahm-Wurzelgemüse und Kren Blattasalat mit Balsamico-Dressing und Kernen	A11,BIO,D Mäder,E,F,G10L,M
DI	Ofenkürbis auf würzigem Couscous mit Zitronen-Sauerrahm und Kresse Paprika-Gurkensalat	A20,BIO,F,G10,L,M
MI	Rotes Linsenragout mit Brokkoli-Nuggets Blaukrautsalat mit Walnüssen	A20,BIO,C132,F,G10,L,M
DO	Lasagne vom Rind oder Gemüselasagne mit Linsen und Bergkäse überbacken Eisbergsalat mit LOKAL-Dressing	A20,BIO,F,G10,L,M,Ri10
FR	Gerstenrisotto mit Mascapone und Federkohl Tomatensalat mit Sprossen	A20,BIU,F,G35,L,M

Der Wels für unser Montags-Menü kommt vom Stadlerhof aus Mäder. Dort wird aber nicht nur eine Fischzuchtanlage betrieben, sondern es werden auch Getreide angebaut und Weideschweine gehalten.

Info Allergene: Eine Nennung erfolgt wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder –unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.
A: Gluten, B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Soja, G: Milch, H: Nüsse, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupine, R: Weichtiere

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union
Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft
LE 14-20
Vorarlberg