

## MENÜPLAN

vom 3.11.15 bis 5.11.15 / 45. Woche

Die Bio Zutaten werden durch die Austria Bio Garantie überprüft.

Information über Allergene erhalten Sie bei unseren geschulten Mitarbeitern in Kantine - unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

MSG Gastronomie - Hochschulstr.1  
 05572/7929370 [info@fhv-mensa.at](mailto:info@fhv-mensa.at)

### Jeden Tag : Tagessuppe und Salate vom Buffet

<b>Montag</b>				
		<b>Allerseelen</b>		
<b>Dienstag</b>	Gebratenes Hühnerbrüstchen Hacklaibchen mit Bio Rindfleisch Natursauce	ACGN SGLO	Pommes Polentataler Letschogemüse	G ACG
<b>Mittwoch</b>	Rinderstreifen „Stroganoff“ Schweinekarreescheiben Rahmsauce	AGLO AGLO	Langkornreis Kartoffelpüree Schmorgemüse	G G GL ALO
<b>Donnerstag</b>	„Pasta“ Schinkenrahmsauce Tomatensauce	AGO	„Pasta“ -Penne -Spaghetti Buntes Gemüse	AG AG G AG

<< luag druf >>

Guten Appetit wünscht Ihnen die Ländle Gastronomie!

<< luag druf >>



## Legende der Allergene

<b>A</b> Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>H</b> Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>B</b> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>L</b> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b> Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>M</b> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b> Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelantine)	<b>N</b> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>E</b> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>O</b> Schwefeldioxid und Sulfite
<b>F</b> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>P</b> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b> Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	<b>R</b> Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse