

MENÜPLAN

vom 9.11.15 bis 12.11.15 / 46. 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

Jeden Tag : Tagessuppe und Salate vom Buffet

Montag	Geselchtes Schweinekarree Kalbsragout Natarsauce AGLO AGLO	Salzkartoffeln Butterreis Sauerkraut G G AO	Gemüse – Curry Ragout AG
Dienstag	Bolognese Sauce AL	Spirellinudeln Mini Maccaroni Buntes Bohnen – Maisgemüse AG AG G	Gorgonzolasauce AG
Mittwoch	Schweinesteak Hühnerbrustfilet Natarsauce AGLO	Kürbis – Kartoffelpüree Langkornreis Wokgemüse G G	Getreide – Gemüseauflauf ACHL
Donnerstag	Kalbsbratwurst Putenmedaillon Natarsauce GN AGLO	Pommes frites Spinat – Käse - Semmelknödel ACG	Rahm - Kürbisgemüse AG

<< luag druf >>

Guten Appetit wünscht Ihnen die Ländle Gastronomie!

<< luag druf >>

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 Fischgelatine)	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