

## MENÜPLAN

vom 23.11.15 bis 26.11.15 / 48. 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>	Schweinesteak „Hawaii“ Rindsgeschnetzeltes mit Majoran Currysauce  GO AGLO AG	Langkornreis Butterspätzle Karottengemüse  G ACG	Krautstrudel mit Kräutersauce  ACGO
<b>Dienstag</b>	„Pasta“ Schinkenrahmsauce	„Pasta“ Tortelloni mit Frischkäse und Kräutern Penne  AG AG	Tomatensauce Herbstliches Gemüse  A GL
<b>Mittwoch</b>	Chili con Carne Chicken Wraps mit Gemüse  AL AGL	Butterreis Salzkartoffeln Rahmwirsing  G G AG	Gemüse Wraps  AGL
<b>Donnerstag</b>	Wiener Schnitzel vom Schwein Wiener Schnitzel vom Hühnerbrüstchen  ACG	Pommes frites Rosmarinkartoffeln Rosenkohl mit Speck  G G	Cremiges Kürbis Risotto  G

<< 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 Fischgelatine)	<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