

## MENÜPLAN

vom 30.11.15 bis 3.12.15 / 49. 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>	Schweinekarreescheiben Hühnerbrüstchen Rahmsauce AGLO	Teigwaren Rahmpolenta Streifengemüse AG AG G	Indisches Gemüse – Curry AGLN
<b>Dienstag</b>	Gekochter Rindstafelspitz Kren gebackenes Fischfilet Sauce Tartar L O ACDG CGM	Salzkartoffeln Cous – Cous mit Kürbis Blattspinat G AG G	Linsenragout mit Birne und Kürbis A
<b>Mittwoch</b>	Spare Rips Putenmedaillons	Pommes frites Bratkartoffeln Wokgemüse G	Vegetarische Gemüse-Maultaschen- Pfanne ACGL
<b>Donnerstag</b>	Putengeschnetzeltes Schweinesteak AGLO	Kartoffelpüree Langkornreis Letschogemüse G G	Gemüse Ebly AGL

<< 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