

MENÜPLAN

vom 14.12.15 bis 17.12.15 / 50. 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	Rote Bratwurst Hühnerflügel/Keule Curry - Ketchup	LM L	Pommes frites Bratkartoffeln Erbsengemüse	G G	Gemüse – Gnocchi Pfanne mit Salbei	GL
Dienstag	Schweinebraten Putenbruststreifen Natursauce	M AGLMO	Semmelknödel Langkornreis Blumenkohl	ACG G G	Gemüse „Süß – sauer“ mit Kürbis	GL
Mittwoch	Kalbsrahmgulasch Hühnerbrüstchen	A	Spätzle Polenta Plätzchen Streifengemüse	ACG A	Buchteln mit Vanillesauce	AACGF
Donnerstag	Geselchtes Schweinekarree Rindsgulasch	A	Teigwaren Salzkartoffeln Sauerkraut		Kaspressknödel	ACG

<< 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