

MENÜPLAN

vom 25.1.16 bis 28.1.16 / 4. 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	Pasta Bolognese L	Pasta: Spaghetti Penne Bohnengemüse AG AG G	Pasta Käsesauce AG
Dienstag	Rindsgulasch Naturschnitzel von der Putenbrust Natursauce AGLO	Eierspätzle Salzkartoffeln ACG G	Asia - Gemüseispanne L
Mittwoch	Schweinesteak Chicken Wrap AGL	Langkornreis Teigwaren G AG	Kartoffel - Gemüsegratin GL
Donnerstag	Bratwurst Polpetti Curry Ketchup G ASGLM	Pommes frites Butterreis G	Vegetarische Paella LO

<< 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 Fischgelantine)	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