

MENÜPLAN

vom 1.2.16 bis 4.2.16 / 5. 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 | Senfrahmgeschnetztes vom Schwein Hühnerbrüstchen „Hawaii“ | AGLO G | Nudeln Butterreis Rosenkohlgemüse | AG G G | Gemüse - Maultaschenpfanne | AGL |
| Dienstag | Gebratenes Schweinesteak Lachsfiletsteak Natarsauce | A AGLO | Salzkartoffeln Teigwaren Asiagemüse | G AG | Mais – Zucchiniabchen | ACG |
| Mittwoch | Lasagne al forno Gekochter Tafelspitz Kren Tomatensauce | AGLO L O A | Bratkartoffeln Creme Spinat | G AG | Germknödel mit Vanillesauce | ACGO |
| Donnerstag | Kässpätzle Tiroler Gröstl | ACG G | Kartoffelsalat | LNO | Krautfleckerl | AGO |

<< 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 |