

MENÜPLAN

vom 8.2.16 bis 11.2.16 / 6. 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

Rosen-Montag	Geselchter Schweinerücken Chili con Carne AL	Butterreis Salzkartoffeln Sauerkraut G G AO	Gemüse - Quiche ACGL
Faschings-Dienstag	Faschingsdienstag		
Ascher-Mittwoch	Gebackenes Fischfilet Sauce Tartar AC CGO	Kartoffelsalat Penne Gemüwestreifen LM AG G	Tomatensauce
Donnerstag	Wiener Schnitzel vom Huhn vom Schwein AC	Pommes frites Langkornreis Bohngemüse G G	Kartoffelgnocchi - Gemüsepfanne AGL

<< 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