

MENÜPLAN

vom 22.2.16 bis 25.2.16 / 8. 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	Hackbällchen Putensteak Tomatensauce	ACGLO LO	Kartoffelpüree Teigwaren Blattspinat	AG AG G	Spinatspätzle - Gemüsepfanne	ACGLO
Dienstag	Schweinekarreescheiben Hühnerbrustschnitzel		Pommes frites Butterreis Karottengemüse	G G	Gemüse - Chili	GL
Mittwoch	Pastateller Bolognese	ALO	Pastateller Spaghetti Penne Buntes Gemüse	AG AG G	Pastateller Käserahmsauce	AGLO
Donnerstag	„Pizza“	AG	„Pizza“ Kohlrabi - Lauchgemüse	AG AGLO	„Pizza“	AG

<< 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