

MENÜPLAN

vom 29.2.16 bis 3.3.16 / 9. 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	Hühnergescnnetztes süß – sauer Naturschnitzel vom Schwein Rahmsauce	ALO AGLO	Hörnle Nudeln Butterreis Vichy Karotten	AG AG G	Gemüsesugo	LO
Dienstag	Schweinebraten Hühnerkeule	M	Semmelknödel Salzkartoffeln Blaukraut	ACG G AD	Kartoffel - Gemüseeintopf	L
Mittwoch	Rindsgulasch Schweinesteak	A	Eierspätzle Polenta Bohnen	AC AG G	Krautfleckerl	AGLO
Donnerstag	Saltimbocca von der Pute Spare Ribs		Rosmarinkartoffeln Teigwaren Gemüse Streifen	G AG G	Buchteln mit Vanillesauce	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