

MENÜPLAN

vom 7.3.16 bis 10.3.16 / 10. 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	Kalbsbratwurst Lachssteak Natarsauce	GM G AGLO	Kartoffelpüree Teigwaren Wokgemüse
			G AG
			Gemüseglasch
			AL
Dienstag	Putengulasch Geselchtes Schweinekarree Kren	A L O	Butterspätzle Salzkartoffeln Sauerkraut
			ACG G ALM
			Gemüse - Curry
			AGL
Mittwoch	Wiener Schnitzel vom Hühnerbrüstchen und Schweinerücken	AC	Pommes frites Langkornreis Brokkoli
			G G
			Krautstrudel
			ACGLM
Donnerstag	Chili con Carne Gebrautes Hühnerbrüstchen	AL	Rosmarinkartoffeln Tomaten Cous Cous Letscho
			G AG
			Getreidelaiabchen
			ACGL

<< 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