

MENÜPLAN

vom 14.3.16 bis 17.3.16 / 11. 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	Pastateller Bolognese AL	Spaghetti Penne Karottengemüse AG AG G	Tomatensauce
Dienstag	gebackener Fisch Schweinesteak Sauce Tartar AC	Salzkartoffel Polentataler Kohlrabiegemüse G AG G	Gemüse- Gnocchi AGLO
Mittwoch	Putengeschnetzeltes AGLO	Langkornreis Kartoffelsalat G LNO	Kässpätzle Röstzwiebel ACG
Donnerstag	Rindfleischburger Schweinekarreescheiben	Pommes Frites Teigwaren Streifengemüse AG G	Gemüselasagne AGLO

<< 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