

MENÜPLAN

vom 29.3.16 bis 31.3.16 / 13. 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		Ostermontag Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag	
Dienstag	Gebrautes Hühnerbrüstchen Seehechtfilet Natarsauce AGLO	Polenta Plätzchen Kartoffelpüree Wokgemüse AG AG	Germknödel Mohnzucker Vanillesauce ACG G
Mittwoch	Spare Rips Hühnerflügel	Pommes frites Reis Bohnengemüse G G	Gemüselasagne AGLO
Donnerstag	<u>Pasta Teller</u> Bolognese ALO	<u>PastaTeller</u> Spaghetti Penne Erbsengemüse AG AG G	<u>Pasta Teller</u> Käserahmsauce 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 Fischgelantine)	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