

MENÜPLAN

vom 4.4.16 bis 7.4.16 / 14. 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	Ofenfrischer Hackbraten Putensteak Natursauce	ACGLM AGLO	Kartoffelpüree Risi Bisi Blaukraut	AG G GLO	Gemüse - Eblyrisotto	AGLO
Dienstag	Schweinesteak „Hawaii“ Hühnerbrüstchen Currysauce	G AGO	Langkornreis Cremiges Polenta Streifengemüse	G AG G	Gemüse Cous - Cous	AGL
Mittwoch	Hühnerkeule Saltimbocca vom Schweinekarree Natursauce	 AGO	Teigwaren Rosmarinkartoffeln Rosenkohlgemüse	AG G G	Gemüse - Chili	AGLO
Donnerstag	Wiener Schnitzel - vom Schwein vom Huhn	ACG ACG	Pommes frites Reis Buntes Gemüse	 G G	Gemüse - Curry	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