

MENÜPLAN

vom 18.4.16 bis 21.4.16 / 16. 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	Rindsburger Hühnerbrüstchen A	Rosmarinkartoffeln Erbsengemüse G G	Gemüse Kartoffellaibchen ACGL
Dienstag	Gebackenes Fischfilet Schweinekarreescheiben AC	Langkornreis Kartoffelsalat Mexikanisches Bohnengemüse G LN G	Sauerkrautstrudel SG
Mittwoch	Lasagne al forno Putenschnitzel Tomatensauce AG	Teigwaren Vichy Karotten AG G	Gemüselasagne AGLO
Donnerstag	Schweinebraten Gekochter Rindstafelspitz Kren Natursauce N L O AGLO	Serviettenknödel Salzkartoffeln Sauerkraut ACG G AG	Zucchini - Maislaibchen 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