

MENÜPLAN

vom 25.4.16 bis 28.4.16 / 17. 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	„Pasta Teller“ Sauce Bolognese ALO	„Pasta Teller“ Spaghetti Penne ZucchiniGemüse AG AG G	„Pasta Teller“ Tomatensauce ALO
Dienstag	Chicken Wraps Schweinesteak AGL	Salzkartoffeln Langkornreis Rahmkohlrabi G G AG	Kaspressknödel ACG
Mittwoch	Putenschnitzel Naturesauce AGLO	Teigwaren Kartoffelsalat Wokgemüse AG GLMO G	Kässpätzle ACG
Donnerstag	Hacklaibchen Hühnerbrüstchen Naturesauce ACGLMO AGLO	Kartoffelpüree Butterreis Vichy Karotten G G G	Gemüse - Gnocchipfanne AGL

<< 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