

## MENÜPLAN

vom 2.5.16 bis 4.5.16 / 18. 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](mailto:info@fhv-mensa.at)

<b>Jeden Tag: Tagessuppe und Salate vom Buffet</b>					
<b>Montag</b>	Rindsgeschnetzeltes Piccata vom Schwein Natursauce	AGLO ACG AGLO	Eierspätzle Polenta Taler Bohngemüse	ACG G G	Gemüse Spargelragout süß - sauer
<b>Dienstag</b>	Hühnerbrüstchen „süß-sauer“ Schweinesteak	GLO	Langkornreis Teigwaren Streifengemüse	G AG G	Kartoffel – Gemüsegratin
<b>Mittwoch</b>	Spare Rips Hühnerkeule		Pommes frites Gemüse Cous – Cous Paprikagemüse	AGL G	Nudel - Gemüsegratin
<b>Donnerstag</b>	Feiertag		Christi Himmelfahrt		Feiertag

<< luag druf >>

Guten Appetit wünscht Ihnen die Ländle Gastronomie!

<< luag druf >>



## Legende der Allergene

<b>A</b> Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>H</b> Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>B</b> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>L</b> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b> Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>M</b> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b> Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelantine)	<b>N</b> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>E</b> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>O</b> Schwefeldioxid und Sulfite
<b>F</b> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>P</b> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b> Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	<b>R</b> Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse