

MENÜPLAN

vom 23.5.16 bis 25.5.16 / 21. 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	Putenbraten Schweinebraten Natarsauce M AGLO	Serviettenknödel Langkornreis Bayrisch Kraut ACG G G	Gemüse Curry ACGLO
Dienstag	Hühnerbrüstchen Schweinekarreescheiben Rahmsauce AGLO	Bratkartoffeln gebratene Polentataler Paprikagemüse G AG G	Gefüllte Zucchini ACGLO
Mittwoch	„Pastateller“ Sauce Bolognaise ALO	„Pastateller“ Spaghetti Penne Bohnengemüse AG AG G	„Pastateller“ Basilikumrahmsauce AG
Donnerstag	Fronleichnam	Feiertag	

<< i luag druf >>

Guten Appetit wünscht Ihnen die Ländle Gastronomie!

<< i 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