

MENÜPLAN

vom 30.5.16 bis 2.6.16 / 22. 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	Spare Rips Hühnerflügel	Pommes frites Butterreis Letschogemüse	Spargel – Gemüsequiche
		G G	ACGL
Dienstag	Rindgeschnetzeltes Pariser Schnitzel vom Schwein	Eierspätzle Salzkartoffeln Buntes Gemüse	Buchteln mit Vanillesauce
	AGLO ACG	ACG G G	ACG
Mittwoch	Gebackenes Fischfilet Schweinesteak Sauce Tartar	Kartoffel – Blattsalat Langkornreis Streifengemüse	Ebly – Gemüsepfanne
	AC CG	GLM G GL	AGL
Donnerstag	Lasagne al forno Hühnerbrüstchen	Teigwaren Erbsengemüse	Spinat - Pilzlasagne
	AGL	AG G	AGLO

<< 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