

MENÜPLAN

vom 6.6.16 bis 9.6.16 / 23. 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	Hacklaibchen vom Bio Rind Schweinesteak Natursauce	ACGLM AGLO	Spirellinudeln Rahmpolenta Zucchini - Tomatengemüse	AG AG G	Spargel Gemüseragout	AGLO
Dienstag	Kalbsbratwurst Hühnerbrüstchen Natursauce	GM AGLO	Kartoffelpüree Gemüse – Ebly Vichykarotten	G AGL G	Gemüse - Moussaka	AGLO
Mittwoch	Chicken Wrap Gebratenes Lachssteak Dip	AGL AD G	Rosmarinkartoffeln Gemüse Cous – Cous Wokgemüse	G AGL G	Vegetarische Paella	LO
Donnerstag	Wiener Schnitzel Hühnerbrüstchen Schweinerücken	ACG ACG	Pommes frites Langkornreis Karfiolgemüse mit Brösel	G AG	Gemüse - Gnocchi	AGL

<< 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 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