

## MENÜPLAN

vom 13.6.16 bis 16.6.16 / 24. 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>	„Pastateller“ Bolognesesauce AL	„Pastateller“ Spaghetti Penne Karotten - Erbsengemüse AG AG G	„Pastateller“ Basilikumsauce AG
<b>Dienstag</b>	Hühnerbrüstchen Schweinekarreescheiben Kräuterbutter G	Rosmarinkartoffeln Teigwaren Letschogemüse G AG	Germknödel mit Vanillesauce ACG
<b>Mittwoch</b>	Currygeschnetzeltes vom Huhn Gekochter Tafelspitz Kren AG L O	Butterreis Cremespinat G AG	Kartoffel – Gemüseintopf L
<b>Donnerstag</b>	Rindsgulasch Tiroler Gröstl A	Semmelknödel Spätzle Grüne Bohnen ACG ACG G	Gemüse – Curry AGL

<< i luag druf >>

Guten Appetit wünscht Ihnen die Ländle Gastronomie!

<< i 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