

MENÜPLAN

vom 27.6.16 bis 1.7.16 / 26. 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	Ofenfrischer Schweinebraten Hühnerkeule Natursauce	M AGLO	Kroketten Risi Bisi Kohlrabi Gemüse	A G G	Gemüse - Getreideauflauf	ACGL
Dienstag	Putengulasch Schweinekarreescheiben	AGLO	Rahmpolenta Teigwaren Streifengemüse	AG AG G	Kaspressknödel	ACG
Mittwoch	Gebäckenes Fischfilet Rahmgeschnetztes vom Schwein Sauce Tartar	AC AGLO CG	Salzkartoffeln Langkornreis Blumenkohlgemüse	G G G	Gemüse – Gnocchi	ACGL
Donnerstag	Saltimbocca vom Hühnerfilet		Kartoffel – Blattsalat Hörnleudeln Buntes Gemüse	LMO AG G	Kässpätzle mit Röstzwiebeln	ACG
Freitag	Wiener Schnitzel vom Huhn mit Pommes frites	ACG	Gemischter Salat		Pfifferlings - Risotto	GLO

<< 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