

## MENÜPLAN

vom 4.7.16 bis 7.7.16 / 27. 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)

### Jeden Tag: Tagessuppe und Salate vom Buffet

<b>Montag</b>	Hühnerbrüstchen Schweinesteak mit Tomaten und Käse überbacken Naturaauce	G AGLO	Gebratene Serviettenknödel Teigwaren Mais – Bohnen - Paprikagemüse	ACG AG G	Gemüse – Risotto	GL
<b>Dienstag</b>	Kalbsbratwurst Gebratenes Lachssteak	GL A	Pommes frites Salzkartoffeln Wokgemüse	G G	Buchteln mit Vanillesauce	ACG
<b>Mittwoch</b>	Hühnergeschnetzeltes Putenschnitzel	AGLO	Langkornreis Tomaten Cous – Cous Karotten - Erbsengemüse	G AG G	Polentaschnitte	AG
<b>Donnerstag</b>	„Pastateller“ Sauce Bolognese	AGLO	Spaghetti Penne Mediterranes Gemüse	AG AG G	„Pastateller“ Gorgonzolarahmsauce	AG
<p>Wir wünschen allen Schülern, Studenten und Dozenten erholsame und vor Allem sonnige Semesterferien. Ihr MSG Team</p>						

## 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