

MENÜPLAN

vom 14.9.16 bis 15.9.16 / 37. 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

<u>Jeden Tag:</u> Tagessuppe und Salate vom Buffet			
Montag			
Dienstag	Willkommen im neuen Schuljahr		
Mittwoch	„Pastateller“ Bolognese Sauce ALO	„Pastateller“ Spaghetti Penne Blumenkohlgemüse AG AG AG	„Pastateller“ Käserahmsauce AG
Donnerstag	Rahmgeschnetztes vom Schwein Gebrautes Lachssteak AGL A	Butterreis Rosmarinkartoffeln Kartoffelgemüse G G G	Gemüse - Chili AGL

A

<< 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