

MENÜPLAN

vom 19.9.16 bis 22.9.16 / 38. 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	Kalbsbratwurst Chili con Carne N L	Pommes frites Langkornreis Bohnen Gemüse G G	Gnocchi – Gemüsepfanne mit frischen Kräutern AGL
Dienstag	Hühnerkeule Kl. Schweinesteak Natursauce AGL	Schupfnudeln Teigwaren Gemüwestreifen AG AG G	Kartoffel - Gemüsegulasch L
Mittwoch	Rindsgulasch Schweinebraten Natursauce L LN AGL	Butterspätzle Polentataler Kohlrabigemüse ACG AG G	Krautfleckerl AG
Donnerstag	Salami Schinken „Pizza“ A A	buntes Gemüse „Pizza“ A	Margaritha „Pizza“ A

<< luag druf >>

Guten Appetit wünscht Ihnen die Ländle Gastronomie!

<< 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