

MENÜPLAN

vom 26.9.16 bis 29.9.16 / 39. 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	Hacklaibchen Spare Rips Natursauce	ACGN AGL	Potatoe Wedges Kartoffelpüree Erbsengemüse	A AG G Überbackene Polentaschnitte mit Ratatouillegemüse AG
Dienstag	Gebackenes Fischfilet Hühnerbrüstchen Sauce Tartar	AC G	Salzkartoffeln Teigwaren Wokgemüse	G AG G Cremiges Kürbisrisotto G
Mittwoch	Wiener Schnitzel vom Schweinekarree oder vom Hühnerbrüstchen	AC AC	Pommes frites Langkornreis Herbstliches Gemüse	G GL Buchtein mit Vanillesauce ACG
Donnerstag	Naturschnitzel vom Schwein		Teigwaren Kartoffelsalat Brokkoligemüse	AG LN G Kässpätzle ACG

<< 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