

MENÜPLAN

vom 10.10.16 bis 13.10.16 / 41. 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	Gekochter Rindstafelspitz Hühnerkeule L	Bratkartoffeln Tomaten Cous – Cous Blattspinat G AG G	Gemüse Lasagne AGLO
Dienstag	Naturschnitzel vom Schwein Putenmedaillon Natursauce AGLO	Butterspätzle Kartoffelpüree Bohngemüse ACG G G	Gemüsereispfanne L
Mittwoch	Rindsgeschnetzeltes Saltimbocca vom Huhn Natursauce AGLO AGLO	Teigwaren Langkornreis Kartoffelgemüse AG G G	Kartoffel - Gemüsegulasch L
Donnerstag	Salami Schinken „Pizza“ AG AG	Zucchini - Paprikagemüse G	Margaritha „Pizza“ AG

<< 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