

MENÜPLAN

vom 17.10.16 bis 20.10.16 / 42. 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	Gebackenes Fischfilet Putencurrygeschnetztes Sauce Tartar	ACG AGL GO	Salzkartoffeln Langkornreis Streifengemüse	G G G	Gemüsechili L
Dienstag	Pariser Schnitzel vom Huhn Schweinesteak Tomatensauce	ACG L	Teigwaren Gebrautene Polentataler Rahmkürbis	AG AG G	Germknödel mit Mohnzucker und Vanillesauce ACG
Mittwoch	Spare Rips Hühner Flügel		Pommes frites Butterreis Letschogemüse	 G	Gemüse - Gnocchipfanne mit Salbei AGL
Donnerstag	„Pastateller“ Sauce Bolognese	AGL	Spaghetti Penne Blumenkohl - Brokkoligemüse	AG AG AG	„Pastateller“ Käserahmsauce 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