

MENÜPLAN

vom 24.10.16 bis 27.10.16 / 43. 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: Tagessuppe und Salate vom Buffet</u>			
Montag	Hühnerbrüstchen Ofenfrischer Schweinebraten Natursauce M AGLO	Serviettenknödel Teigwaren ACG AG	Überbackene Grießschnitte mit Kürbisragout AG
Dienstag	Kalbsbratwurst Putensteak G	Pommes frites Langkornreis Kohlrabigemüse G G	Mohn- Nuss- Schupfnudeln AG
Mittwoch	Nationalfeiertag	Wir wünschen Ihnen einen erholsamen Feiertag	Nationalfeiertag
Donnerstag	Herbstferien	Erholbare Ferien!!	Herbstferien

<< 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