

MENÜPLAN

vom 7.11.16 bis 10.11.16 / 45. 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	Schweinesteak Hühnerbrüstchen Rahmsauce AGL	Rosmarinkartoffeln Cremige Polenta G AG	Gefüllte Paprika auf Letschogemüse ACG
Dienstag	Putenmedaillons Schweinegeschnetzeltes AGL	Teigwaren Kräuter Cous - Cous Bohngemüse AG AG G	Krautfleckerl AG
Mittwoch	„Pastateller“ Sauce Bolognese AL	„Pastateller“ Spaghetti Penne Buntes Gemüse AG AG G	„Pastateller“ Basilikumpesto
Donnerstag	Rindsgulasch Scheiben vom Schweinerücken AG	Eierspätzle Schupfnudeln Kürbis - Thymiangemüse ACG AG G	Geröstete Maultaschenpfanne mit Gemüsestreifen AGL

<< 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