

MENÜPLAN

vom 14.11.16 bis 17.11.16 / 46. 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	Putenragout Schweinekarreescheiben mit Tomaten und Mozzarella überbacken	AGL G	Semmelknödel Teigwaren Erbsengemüse	ACG AG G	Mediterrane Gemüsepfanne	GL
Dienstag	Gebratenes Lachssteak Cordon Rouge	AG G	Bratkartoffeln Kräuter Ebly Wokgemüse	G AG G	Pikanter Gemüse – Getreideauflauf	ACGL
Mittwoch	Wiener Schnitzel vom Schweinerücken Hühnerbrüstchen	ACG ACG	Pommes frites Langkornreis Buntes Gemüse	G G	Curry – Gemüsereispfanne	GL
Donnerstag	Gebratenes Hühnerbrüstchen		Polentataler Kartoffel – Blattsalat	AG GLM	Kässpätzle mit Röstzwiebeln	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 Fischgelatine)	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