

MENÜPLAN

vom 21.11.16 bis 24.11.16 / 47. 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	Selchkarree vom Ländle Schwein Hühnerkeule Frischer Kren O	Salzkartoffeln Potatoe Wedges Sauerkraut G A AGLO	Kürbis - Gemüseglasch AGL
Dienstag	„Pastateller“ Sauce Bolognese ALO	„Pastateller“ Spaghetti Penne Blumenkohl mit Bröselbutter AG AG AG	„Pastateller“ Sauce Arabiatta G
Mittwoch	Ofenfrischer Hackbraten Gebratenes Hühnerbrüstchen Natursauce ACGLM AGL	Kartoffelpüree Butterreis Bohnengemüse AG G G	Gemüsepaella
Donnerstag	„Pizza“ Salami Schinken AG AG	Buntes Gemüse G	Margeritha „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 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