

MENÜPLAN

vom 28.11.16 bis 1.12.16 / 48. 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	Lasagne al forno vom Rind Schweinekarreescheiben Tomatensauce	AGL AG	Teigwaren Erbsengemüse	AG G	Gemüse – Lasagne	AGL
Dienstag	Rindsgeschnetzeltes Hühnerbrüstchen	AGL	Eierspätzle Semmelknödel Pfannengemüse	ACG ACG G	Germknödel mit Mohnzucker Vanillesauce	ACG C
Mittwoch	Gebackenes Fischfilet Putencurrygeschnetzeltes	ACG AGL	Kartoffel – Blattsalat Reis Vichy Karotten	GLM G G	Gemüse – Quiche	ACGL
Donnerstag	Spare Rips Putensteak		Rosmarinkartoffeln Tomaten Cous – Cous Herbstliches Gemüse	G AG G	Gemüse - Eblyrisotto	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 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