

MENÜPLAN

vom 12.12.16 bis 15.12.16 / 50. 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	Hacklaibchen vom Rind Hühnerkeule Natarsauce	ACGLM SGL	Kartoffelpüree Langkornreis Erbsen - Karottengemüse	G G G	Kaspressknödel	ACG
Dienstag	Kalbsbratwurst Hühnerbrustfilet	GM	Pommes frites Polentataler Bayrisch Kraut	G G	Gemüse – Chili	AGL
Mittwoch	Schweinegeschnetzeltes Gebratenes Lachssteak Dillsauce	SGL A AGL	Salzkartoffeln Semmelknödel Blumenkohlgemüse	G ACG G	Buchteln mit Vanillesauce	ACG
Donnerstag	„Pastateller“ Sauce Bolognese	AGL	„Pastateller“ Spaghetti Penne Buntes Gemüse	AG AG G	„Pastateller“ Basilikumpesto Tomatensauce	

<< 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