

## MENÜPLAN

vom 9.1.17 bis 12.1.17 / 2. Woche

Besuchen Sie uns auf [www.landlegastronomie.at](http://www.landlegastronomie.at)

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](mailto:info@fhv-mensa.at)

### Jeden Tag: Tagessuppe und Salate vom Buffet

<b>Montag</b>	Ofenfrischer Schweinebraten Putengulasch Natarsauce	M A AGL	Spirellinudeln Rahmpolenta Blaukraut	AG AG G	Zwetschkenknödel Im Zimt - Bröselmantel	ACG
<b>Dienstag</b>	Gebrautes Fischfilet Schweinekarreescheiben Natarsauce	A AGL	Salzkartoffeln Kräuter Cous-Cous	G AG	Pfannengemüse	GL
<b>Mittwoch</b>	Wiener Schnitzel vom Hühnerbrüstchen oder Schweinerücken	ACG ACG	Pommes frites Erbsenreis Wokgemüse	G GL	Kartoffel - Gemüselaiabchen	ACGL
<b>Donnerstag</b>	Hühnerbrust „Hawaii“ Rindsgeschnetzeltes Currysauce	G AGL AG	Langkornreis Spätzle Speckbohnen	G ACG G	Gemüse - Paella	GL

<< i luag druf >>

Guten Appetit wünscht Ihnen die Ländle Gastronomie!

<< i luag druf >>

## Legende der Allergene

<b>A</b> Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>H</b> Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>B</b> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>L</b> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b> Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>M</b> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b> Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	<b>N</b> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>E</b> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>O</b> Schwefeldioxid und Sulfite
<b>F</b> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>P</b> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b> Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	<b>R</b> Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse