

## MENÜPLAN

vom 23.1.17 bis 26.1.17 / 4. Woche

[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>	Kalbsbratwurst Hühnerbrüstchen G	Pommes frites Paprikareis Erbsengemüse G G	Mais - Kürbislaibchen ACG
<b>Dienstag</b>	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein Rindstafelspitz Kren AFG L O	Teigwaren Bratkartoffeln Cremespinat AG G AG	Linsen mit Gemüsestreifen AL
<b>Mittwoch</b>	Saltimbocca von der Pute Chili con Carne A	Langkornreis Schupfnudeln Karottengemüse G G G	Buchten mit Mohn – Zucker und Vanillesauce ACG
<b>Donnerstag</b>	Salami Schinken „Pizza“ AG AG	Gemischtes Gemüse G	Margeritha „Pizza“ AG

<< 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 Fischgelantine)	<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