

MENÜPLAN

vom 30.1.17 bis 2.2.17 / 5. Woche

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

Jeden Tag: Tagessuppe und Salate vom Buffet

Montag	Gebratenes Seehechtfilet Putenpariser Schnitzel Tomatensauce A ACG	Gebratene Polentini Hörnle Nudeln Buntes Gemüse AG AG G	Pikante Grießschnitte AG
Dienstag	Hühnerbrüstchen Natursauce AFGL	Kartoffel – Blattsalat Tomaten Cous -Cous GLM AG	Kässpätzle ACG
Mittwoch	Chicken Wraps Schweinesteak Natursauce AGL AFGL	Langkornreis Basilikumkartoffeln Rahmwirsing G AG	Kartoffel – Gemüse- Pilzgulasch GL
Donnerstag	Putensteak Hacklaibchen Natursauce ACGM AFGL	Potatoe Wedges Teigwaren Bayrisch Kraut A AG	Gemüsecurry AG

<< i luag druf >>

Guten Appetit wünscht Ihnen die Ländle Gastronomie!

<< i 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