

## MENÜPLAN

vom 6.2.17 bis 9.2.17 / 6. 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>	Gebratenes Hühnerbrüstchen Pute süß - sauer	Langkornreis Gnocchi Streifengemüse	G AG GL	Gemüse - Nudelpfanne mit Vollkornnudeln	AGL
<b>Dienstag</b>	„Pastateller“ Sauce Bolognese	„Pastateller“ Spaghetti Penne Buntes Gemüse	AG AG G	„Pastateller“ Tomatensauce	
<b>Mittwoch</b>	Hühnerkeule Scheiben vom Schweinekarree	Bratkartoffeln mit Rosmarin Teigwaren Bohngemüse	G AG G	Curry - Cous - Couspfanne mit Gemüsestreifen	AGL
<b>Donnerstag</b>	Rindsgeschnetzeltes vom Bio Rind Putenschnitzel	Kartoffelpüree Eierspätzle Erbsengemüse	G ACG G	Germknödel mit Vanillesauce	ACG

<< 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