

MENÜPLAN

vom 20.2.17 bis 23.2.17 / 8. 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	Kalbsbratwurst Hühnerbrüstchen Natarsauce	G AFGL	Pommes Frites Kartoffelpüree Rosenkohlgemüse mit Speck	G G	Vegetarische Maultaschenpfanne mit Gemüsestreifen	ACGL
Dienstag	Schweinssteak mit Olivenkruste Rahmgeschnetzeltes von der Pute Rahmsauce	ACG AFGL AFGL	Teigwaren Rosmarinkartoffeln Karotten-Erbsengemüse	AG G	Naturreislaibchen	ACGL
Mittwoch	Salami Schinken	AG AG	Buntes Gemüse	G	Margaritha	AG
Donnerstag	Geselchtes Schweinekarree Putensteak Natarsauce	AFGL	Vollkorn- Semmelknödel Langkornreis Sauerkraut	ACG G O	Kartoffel-Gemüseintopf	GL

<< 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 Fischgelatine)	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