

MENÜPLAN

vom 27.2.17 bis 2.3.17 / 9. 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

Rosen - Montag	Spare Rips Putensteak BBQ Sauce	Potatoe Wedges Cremige Polenta Wokgemüse	G AG G	Spinatspätzle - Gemüsepfanne	ACGL
Fasching - Dienstag	Hühner Brüstchen Schweine Steak Natursauce	Teigwaren Bratkartoffeln Kohlrabigemüse	AG G G	Champignon a la Creme	AG
Ascher - Mittwoch	Gebratenes Lachsforellenfilet Dillsauce	Naturreis Gemüsetreifen	G GL	Buchteln mit Vanillesauce	ACG
Donnerstag	Wiener Schnitzel Schweinekarree Hühnerbrüstchen	Pommes frites Langkornreis Gemischtes Gemüse	G G	Gemüse - Curry	AGL

<< 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