

MENÜPLAN

vom 6.3.17 bis 9.3.17 / 10. 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	Karreescheiben vom Ländle Schwein Rindsgeschnetzeltes Natursauce AFGLO AFGLO	Kräuterreis Teigwaren Blaukraut G AG G	Kartoffelgnocchi - Gemüsepfanne AGL
Dienstag	Hühnerbrüstchen Natursauce AFGLO	Kartoffel - Blattsalat Pikante Grießschnitte Erbsengemüse AGGLM AG G	Käshörnle mit Röstzwiebeln AG
Mittwoch	Hühnerflügel Schweinesteak Natursauce AFGLO	Bratkartoffeln Tomaten- Cous Cous Karottengemüse G AG G	Gemüsequiche ACGL
Donnerstag	„Pasta“ Sauce Bolognese L	Spaghetti Penne Gemischtes Gemüse AG AG G	„Pasta“ Tomatensauce

<< 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