

MENÜPLAN

vom 13.3.17 bis 16.3.17 / 11. 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	Polpetti (Hackfleischbällchen) Gebratenes Hühnerbrüstchen Tomatensauce	ACGLM	Kartoffelpüree Spaghetti Rahmsauerkraut	AG AG GL	Spinat – Käse – Semmelknödel	ACG
Dienstag	Putenstreifen Lasagne al Forno Curryrahmsauce	AGL AG	Langkornreis Brokkoligemüse mit Mandeln	G G	Kartoffelgratin	GL
Mittwoch	Gebackener Fisch Rahmgeschnetztes vom Ländle Schwein Sauce Tartar	A AFGL CGLO	Salzkartoffeln Vollkornnudeln Streifengemüse	G G GL	Gemüselasagne Gartenkressesauce	AGL
Donnerstag	Salami Schinken „Pizza“	AG AG	Buntes Gemüse	GL	Margaritha „Pizza“	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