

MENÜPLAN

vom 20.3.17 bis 23.3.17 / 12. Woche

www.laendlegastronomie.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	Pariser Schnitzel vom Schwein Lachssteak Kerbelrahmsauce Natarsauce	ACG A AG AFGLO	Risi Bisi Teigwaren Wokgemüse	G AG GL	Knödelgröstel mit Gemüse und Ei	ACGL
Dienstag	Kalbsbratwurst Gebratenes Hühnerbrüstchen Natarsauce	GM AFGLO	Kartoffelpüree Paprika - Weißkraut	AG	Mediterraner Risotto mit Gemüse	L
Mittwoch	Rindsgulasch Geselchtes vom Schweinekarree Kren Natarsauce		Eierspätzle Vollkornsemelknödel Speckbohngemüse	ACG ACG G	Germknödel mit Mohn - Zucker und Vanillesauce	ACG
Donnerstag	Wiener Schnitzel vom Hühnerbrüstchen oder Schweinekarree	ACG ACG	Pommes frites Butterreis Gemischtes Gemüse	G GL	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 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