



MENÜPLAN –FHV Mensa
vom 11.03.19 bis 16.03.19 / 11. Woche

	Menü 1 <i>inkl. Tagessuppe € 7,10</i>	Menü 2 <i>inkl. 1 Stk. Obst € 7,10</i>	Tagesangebot <i>inkl. Menüsuppe oder Salat</i>
Montag	Österreichische Hühnerbrust mit Knoblauchbohnen und Butterreis an leichter Teriyaki-Sauce FLONP	Pilzrisotto mit frischem Parmesan und Rucolasalat garniert dazu kleines Dessert GLO	
Dienstag	Ragout vom Vorarlberger Rind mit Wurzelgemüse an Teigwaren und kl. Menüsalat ACGLO	Asiatische Gemüse-Reispfanne mit frischem Koriander, scharfem Rührei und pikantem Krautsalat FNGLOC	Auflauf mit Melanzane, Zucchini Kartoffeln und Tomate dazu frisches grünes Pesto € 7,50  G
Mittwoch	Steak vom Ländle Schweinerücken mit Currybutter und Zucchini-Lauchgemüse dazu Couscous AGLOF	Penne „all’arrabbiata“ mit frischem Parmesan und kl. Menüsalat ACGLO	Auflauf mit Melanzane, Zucchini Kartoffeln und Tomate dazu frisches grünes Pesto € 7,50  G
Donnerstag	Lasagne vom Bio Rind mit fruchtiger Tomatensauce und kl. Blattsalat ACGLO	Kartoffel-Gemüsepfanne mit frischen Kräutern und Dip dazu kl. Dessert GLO	Zwiebelrostbraten vom Bio Rind mit Speckbohnen und Kroketten € 9,90 ACGLOF
Freitag	Gyros vom Ländle Schweinehals an Pommes frites und Knoblauchdip dazu kl. Menüsalat GLO	Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat überbacken mit Mozzarellakäse und kl. Joghurtcreme ACGLO	
Samstag	Knusprige Hühnerkeule aus dem Ofen vom Karuhof aus Sulzberg mit Grilltomaten und Paprikareis GLO	Kichererbsen-Gemüse Eintopf mit Tomaten und Brot von der Bäckerei Luger dazu kl. Menüsalat AGLOC	

Information über Allergene erhalten Sie bei unseren geschulten Mitarbeitern im Restaurant – unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Öffnungszeiten: MO - FR von 07:45 - 14:00 / SA 10:00 - 14:00
Cafe Schräg: MO - DO 14:00 - 19:00 / FR 14:00 - 22:00/ SA geschlossen

TAGESTELLER: jeden Tag gibt es einen frischen Tagesteller um sensationelle € 4,60 KAFFEE um € 1,50

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