



MENÜPLAN –FHV Mensa

vom 22.04.19 bis 27.04.19 / 17. Woche

Pute und Hühnerfleisch beziehen wir ausschließlich aus Vorarlberg und Österreich

	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	Ostermontag	Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag !	
Dienstag	Bio – Rinderragout mit Schwarzwurzel-Rosenkohlgemüse und Teigwaren ACGLOF	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung an Erbesen-Tomatensauce und frischem Parmesan mit kl. Blattsalat ACGLO	Indisch gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Brokkolie € 7,50  FNLO
Mittwoch	Ländle Schweinesteak mit Wälderkruste, Bohnengemüse und Thymiankartoffeln GLOF	Spargelrisotto und geriebener Bergkäse mit Kresse-Ruccolasalat dazu ein kl. Dessert GLO	Indisch gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Brokkolie € 7,50  FNLO
Donnerstag	Bio – Rinderhaschee mit Bratensauce, Gemüserisring und kl. Menüsalat GLOT	Spinat-Käselaibchen mit Gemüse-Krautsalat und Kräuterdip, dazu eine Joghurtdessert ACGLO	Zwiebelrostbraten vom Bio-Rind mit Speckbohnen und Kroketten € 9,90 ACGLOF
Freitag	Österreichische Hühnerschnitzel in Cornflakespanade mit Pommes Frites, Currydip und Ländle-Blattsalat ACG	Marillenknödel in süßen Zimtbrösel, Vanillesauce und Beerenragout ACG	
Samstag	Gekochtes vom Bio-Rind an Rahmblattspinat, Bratkartoffeln und dazu frischer Kren LOAGP	Käse-Lauchquiche mit Salatgarnitur, Sauerrahmdip und kl. Dessert ACGLO	

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