

MONTAG	MENÜ 1	ÜBERBACKENE POLENTA SCHNITTE Blattsalatgarnitur + Topfen Dip + Dessert	ALLERGENE AGLO
	MENÜ 2	LÄNDLE SCHWEINESTEAK MIT KRÄUTERKRUSTE Teigwaren + Speck- Bohnen	ALLERGENE ACGLO
DIENSTAG	MENÜ 1	PILZLAIBCHEN Paprika- Rahmsauce + Curry- Kartoffeln + Erbsen	ALLERGENE CGLO
	MENÜ 2	RAHMGESCHNETZELTES VON DER PUTE Reisring + Honig- Karotten	ALLERGENE FGLO
	VEGAN	GEMÜSE- CHILI mit Tortilla- Chips + Kräutersalsa	ALLERGENE ALO
MITTWOCH	STAATSFEIERTAG TAG DER ARBEIT		
WIR WÜNSCHEN EINEN SCHÖNEN FREIEN TAG			
DONNERSTAG	MENÜ 1	KRAUTSPÄTZLE VOM FRÜHKRAUT Kräuter Dip + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	LASAGNE "SALMONE" Räucherlachs + Blattspinat + Dillrahmsauce + gem. Salat	ALLERGENE ACDGLOP
	VEGAN	VEGANE BOWL MIT HAUSEGEMACHTER FRÜHLINGSROLLE gebratene Frühlingsrolle + süß- sauer Sauce + Duftreis	ALLERGENE AFLNO
FREITAG	MENÜ 1	EINGELEGTER KIMCHI (CHINAKOHL) Mango Sauce + gebratener Eier- Gemüse Reis + Blattsalat	ALLERGENE CFGLNO
	MENÜ 2	GYROS VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + Tsatsiki + gem. Salat	ALLERGENE GLO

MENÜ 1 + 1 STK. OBST: EUR 9,00/FHV EUR 7,90 | MENÜ 2 + SUPPE: EUR 9,50/FHV EUR 7,90

VEGAN/TAGESHIT + 1 STK OBST: EUR 9,50/FHV EUR 7,90

STUDYTELLER – JEDEN TAG WECHSELND: EUR 6,40/FHV EUR 5,90

ÖFFNUNGSZEITEN FH MENSA: Montag bis Freitag 10:00 – 13:30 Uhr | Mittagstisch 11:00 – 13:30 Uhr

ÖFFNUNGSZEITEN CAFÉ SCHRÄG: Donnerstag 15:00 – 20:00 Uhr | Freitag 15:00 – 21:00 Uhr | Samstag 10:00 – 13:30 Uhr

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

Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

Informationen über Allergene erhalten Sie bei unseren geschulten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Restaurant.

HERKUNFTSANGABE

Rind: 100% AT / Schwein: 100% AT / Kalb: 100% AT / Geflügel: 100% EU / Wild: 100% AT / Milch: 100% AT / Milchprodukte: 100% EU / Eier: 100% AT