

| | | | |
|--|----------------------------|---|----------------------------|
| MONTAG | MENÜ 1 | WEISSWEIN- RISOTTO MIT SPARGEL Rucola + geriebenen Käse + Dessert | ALLERGENE GLO |
| | MENÜ 2 | PUTENRAGOUT MIT WURZELGEMÜSE Butterreis + gem. Salat | ALLERGENE GLO |
| DIENSTAG | MENÜ 1 | GEFÜLLTE PAPRIKA (GEMÜSEFÜLLUNG) Tomatensauce + Reis + Salat | ALLERGENE ACGLO |
| | MENÜ 2 | GEBRATENE LACHSFORELLE Tomaten- Kapern- Salsa + Pesto- Nudeln + Frühlingsgemüse | ALLERGENE ACDGLO |
| | VEGAN | SALATBOWL von Paprika + Gurke + mariniertem Knoblauch Tofu + Bohnen + Reis | ALLERGENE LOP |
| MITTWOCH | MENÜ 1 | KASPRESSKNÖDEL Topfen- Dip + Salatgarnitur + Fruchtjoghurt | ALLERGENE ACGLO |
| | MENÜ 2 | GULASCH VOM BIO RIND Butterspätzle + Salat | ALLERGENE ACGLO |
| DONNERSTAG | CHRISTI HIMMELFAHRT | | |
| WIR WÜNSCHEN EINEN SCHÖNEN FEIERTAG | | | |
| FREITAG | MENÜ 1 | GEMÜSE- LASAGNE Tomatensauce + Dessert | ALLERGENE ACG |
| | MENÜ 2 | "CEVAPCICI" VOM LÄNDLE BIO RIND & KALB Tsatsiki + Pommes frites + Salat | ALLERGENE ACGLMO |

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