

MONTAG	MENÜ 1	GEBACKENE RÖSTITASCHEN (KRÄUTER- GERVAIS) Krautsalat + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	LÄNDLE KALBSBRATWURST Kartoffelpüree + Karotten- Erbsengemüse	ALLERGENE GLO
DIENSTAG	MENÜ 1	ÄLPLER MAGRONEN Apfelmus + Röstzwiebeln + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	BRATEN VOM LÄNDLE SCHWEIN Semmelknödel + Ländle Sauerkraut vom Ländle Bur Kalb	ALLERGENE ACGLMO
	VEGAN	NACH TAGESANGEBOT	ALLERGENE
MITTWOCH	MENÜ 1	SPINAT- LAUCH QUICHE Salatgarnitur + Topfen Dip	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	GESCHMORTE HÜHNERKEULE Paprikarahmsauce + Pommes frites + Grillgemüse	ALLERGENE GLO
	VEGAN	NACH TAGESANGEBOT	ALLERGENE
DONNERSTAG	MENÜ 1	TORTELLINI (RICOTTA- SPINAT) Tomatensauce + Parmesan + gem. Salat	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	ASIA GESCHNETZELTES VOM LÄNDLE SCHWEIN Sesam- Reisring + Ingwer- Karotten	ALLERGENE FGLNO
FREITAG	MENÜ 1	GEBACKENER CAMEMBERT Salatgarnitur + Preiselbeeren + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	ZACK- ZACK VOM LÄNDLE SCHWEIN Zweibel- Senf- Dip + Pommes frites + gem. Salat	ALLERGENE GLO

MENÜ 1 + 1 STK. OBST: EUR 10,50/FHV EUR 7,90 | MENÜ 2 + SUPPE: EUR 11,50/FHV EUR 8,50
 VEGAN + 1 STK OBST: EUR 10,50/FHV EUR 7,90
 TAGESHIT: EUR 12,90
 STUDYTeller – JEDEN TAG WECHSELND: EUR 7,50/FHV EUR 5,90
 ÖFFNUNGSZEITEN FH MENSA: Montag bis Freitag 10:00 – 13:30 Uhr | Mittagstisch 11:00 – 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

MONDAY	MENU 1	BAKED RÖSTI POCKETS (HERB GERVAIS) Coleslaw + dessert	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	LÄNDLE VEAL SAUSAGE Mashed potatoes + carrots and peas	ALLERGENS GLO
TUESDAY	MENU 1	ÄLPINE STYLE MAC'N'CHEESE Apple sauce + fried onions + dessert	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	ROAST LÄNDLE PORK Bread dumplings + Ländle sauerkraut from farmer Kalb	ALLERGENS ACGLMO
	VEGAN	SPECIAL OF THE DAY	ALLERGENS
WEDNESDAY	MENU 1	SPINACH AND LEEK QUICHE Salad garnish + curd cheese dip	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	BRAISED CHICKEN THIGH Paprika cream sauce + French fries + grilled vegetables	ALLERGENS GLO
	VEGAN	SPECIAL OF THE DAY	ALLERGENS
THURSDAY	MENU 1	TORTELLINI (RICOTTA AND SPINACH) Tomato sauce + Parmesan cheese + side salad	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	ASIAN-STYLE LÄNDLE PORK STEW Sesame rice ring + ginger carrots	ALLERGENS FGLNO
FRIDAY	MENU 1	BAKED CAMEMBERT Salad garnish + cranberries + dessert	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	ZACK-ZACK FROM LÄNDLE PORK Onion mustard dip + French fries + side salad	ALLERGENS GLO

MENU 1 + 1 PCS FRUIT: EUR 10,50/FHV EUR 7,90 | MENU 2 + SOUP: EUR 11,50/FHV EUR 8,50

VEGAN + 1 PCS FRUIT: EUR 10,50/FHV EUR 7,90

HIT OF THE DAY: EUR 12,90

STUDENT PLATE – FRESHLY PREPARED EVERY DAY: EUR 7,50/FHV EUR 5,90

OPENING HOURS FH MENSA: Monday – Friday 10:00 – 13:30 | Lunch Time 11:00 – 13:30

LEGENDE DER ALLERGENE

- A** Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

- H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und Sulfite
- P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 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