

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

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