

<b>MONTAG</b>	MENÜ 1	<b>RISOTTO MIT BODENSEE SPARGEL</b> Gran Padana + Dessert	ALLERGENE <b>GLO</b>
	MENÜ 2	<b>LÄNDLE KALBSGESCHNETZELTES "ZÜRCHER ART"</b> Kartoffelrösti + gem. Salat	ALLERGENE <b>GLO</b>
	TAGESHIT	<b>GEPÖKELTE LÄNDLE BIO RINDERZUNGE</b> Kremsauce + Salzkartoffeln + Salat	ALLERGENE <b>AGLNOP</b>
<b>DIENSTAG</b>	MENÜ 1	<b>BÄRLAUCH GNOCCHI PFANNE</b> Oliven- Tapenade + Tomatensalat	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
	MENÜ 2	<b>SPAGHETTI BOLOGNESE VOM LÄNDLE BIO RIND</b> Gran Padana + Salat	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>SPARGEL HOT DOG</b> Gurken- Relish + Röstzwiebeln + Pommes frites	ALLERGENE <b>AGLO</b>
<b>MITTWOCH</b>	MENÜ 1	<b>GEBACKENE RÖSTI TASCHEN (KRÄUTER- GERVAIS)</b> Topfen Dip + Gemüse- Salat	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
	MENÜ 2	<b>HÜHNERCURRY</b> Reis + Spargel- Gemüse	ALLERGENE <b>FLNO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>SALATBOWL</b> Avocado + Karotte + Reis + Spargel + Mango- Salsa	ALLERGENE <b>FLNO</b>
<b>DONNERSTAG</b>	<b>FEIERTAG- CHRISTI HIMMELFAHRT WIR WÜNSCHEN EINEN ERHOLSAMEN FEIERTAG</b>		
<b>FREITAG</b>	<b>FENSTERTAG- GESCHLOSSEN DAS CAFÉ CAMPUS FREUT SICH ÜBER EUREN BESUCH</b>		

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

<b>A</b> Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>H</b> Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>B</b> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>L</b> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b> Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>M</b> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b> Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	<b>N</b> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>E</b> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>O</b> Schwefeldioxid und Sulfite
<b>F</b> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>P</b> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b> Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	<b>R</b> 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

<b>MONDAY</b>	MENU 1	<b>RISOTTO WITH ASPARAGUS</b> (From lake constance region) + Gran Padano + dessert	ALLERGENS <b>GLO</b>
	MENU 2	<b>"ZURICH STYLE" LÄNDLE VEAL STIR-FRY</b> Potato rösti + mixed salad	ALLERGENS <b>GLO</b>
	HIT	<b>CURED LÄNDLE ORGANIC BEEF TONGUE</b> Horseradish sauce + boiled potatoes + salad	ALLERGENS <b>AGLNOP</b>
<b>TUESDAY</b>	MENU 1	<b>WILD GARLIC GNOCCHI PAN</b> Olive tapenade + tomato salad	ALLERGENS <b>ACGLO</b>
	MENU 2	<b>SPAGHETTI BOLOGNESE FORM ORGANIC LÄNDLE BEEF</b> Gran Padano + salad	ALLERGENS <b>ACGLO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>ASPARAGUS HOT DOG</b> Cucumber relish + fried onions + French fries	ALLERGENS <b>AGLO</b>
<b>WEDNESDAY</b>	MENU 1	<b>BAKED RÖSTI POCKETS (HERBS &amp; GERVAIS)</b> Curd cheese dip + vegetable salad	ALLERGENS <b>ACGLO</b>
	MENU 2	<b>CHICKEN CURRY</b> Rice + asparagus and vegetables	ALLERGENS <b>FLNO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>SALAD BOWL</b> Avocado + carrot + rice + asparagus + mango salsa	ALLERGENS <b>FLNO</b>
<b>THURSDAY</b>	<b>PUBLIC HOLIDAY – ASCENSION DAY</b> <b>WE WISH YOU A RELAXING HOLIDAY</b>		
<b>FRIDAY</b>	<b>BRIDGE DAY – CLOSED</b> <b>CAFÉ CAMPUS LOOKS FORWARD TO YOUR VISIT</b>		

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

<b>A</b> Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>H</b> Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>B</b> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>L</b> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b> Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>M</b> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b> Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	<b>N</b> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>E</b> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>O</b> Schwefeldioxid und Sulfite
<b>F</b> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>P</b> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b> Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	<b>R</b> 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