

<b>MONTAG</b>	MENÜ 1	<b>KRAUT- SCHUPFNUDELN</b> Ländle Kraut + Dip + Dessert	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
	MENÜ 2	<b>ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM LÄNDLE SCHWEIN</b> Kartoffelrösti + Karfiolgemüse	ALLERGENE <b>GLO</b>
<b>DIENSTAG</b>	MENÜ 1	<b>BLÄTTERTEIG QUICHE</b> Zwiebellauch + Käse + Salatgarnitur + Dip	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
	MENÜ 2	<b>CURRYBRATWURST (LÄNDLE BIO SCHWEIN)</b> Curry- Ketchup + Pommes frites + Salat	ALLERGENE <b>GLO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>SALATBOWL</b> scharfer Krautsalat + Tofu + Quinoa	ALLERGENE <b>FLNO</b>
<b>MITTWOCH</b>	MENÜ 1	<b>BUNTE SPÄTZLE- GEMÜSE- PFANNE</b> Sommergemüse + geriebenen Käse + Dessert	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
	MENÜ 2	<b>GESCHMORTE HÜHNERKEULE</b> Potato Wedges + Zucchini- Gemüse	ALLERGENE <b>GLO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>SALATBOWL</b> scharf marinierter Tofu + Reissalat + Mango- Salsa	ALLERGENE <b>FLNO</b>
<b>DONNERSTAG</b>	MENÜ 1	<b>OFENKARTOFFEL</b> Sauerrahm- Dip + Gemüsesugo + Salat	ALLERGENE <b>GLO</b>
	MENÜ 2	<b>LÄNDLE BIO RINDERBRATEN</b> Serviettenknödel + geschmortes Kraut	ALLERGENE <b>ACGLMO</b>
<b>FREITAG</b>	MENÜ 1	<b>"POLNISCHER KARFIOL"</b> (Ei + Butterbrösel) + Salzkartoffeln + Dessert	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
	MENÜ 2	<b>PULLET BEEF BURGER (LÄNDLE BIO RIND)</b> Krautsalat + Pommes frites	ALLERGENE <b>AGLO</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>FINGER SHAPED POTATO NOODLES WITH SAUERKRAUT</b> Ländle sauerkraut + dip + dessert	ALLERGENS <b>ACGLO</b>
	MENU 2	<b>ZÜRICH-STYLE LÄNDLE PORK STEW</b> Potato rösti + cauliflower	ALLERGENS <b>GLO</b>
<b>TUESDAY</b>	MENU 1	<b>PUFF PASTRY QUICHE</b> Spring onions + cheese + salad garnish	ALLERGENS <b>ACGLO</b>
	MENU 2	<b>CURRIED SAUSAGE (LÄNDLE ORGANIC PORK)</b> curry ketchup + french fries + salad	ALLERGENS <b>GLO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>SALADBOWL</b> spicy coleslaw + tofu + quinoa	ALLERGENS <b>FLNO</b>
<b>WEDNESDAY</b>	MENU 1	<b>MIXED SPÄTZLE AND VEGETABLE PAN</b> Summer vegetables + grated cheese + dessert	ALLERGENS <b>ACGLO</b>
	MENU 2	<b>BRAISED CHICKEN THIGH</b> Potato wedges + courgette and vegetables	ALLERGENS <b>GLO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>SALADBOWL</b> spicy marinated tofu + rice salad + mango salsa	ALLERGENS <b>FLNO</b>
<b>THURSDAY</b>	MENU 1	<b>BAKED POTATO</b> Sour cream dip + vegetable sauce + salad	ALLERGENS <b>GLO</b>
	MENU 2	<b>ORGANIC LÄNDLE ROAST BEEF</b> Bread dumplings + braised cabbage	ALLERGENS <b>ACGLMO</b>
<b>FRIDAY</b>	MENU 1	<b>'POLISH STYLE CAULIFLOWER'</b> Boiled potatoes + dessert	ALLERGENS <b>ACGLO</b>
	MENU 2	<b>PULLED BEEF BURGER</b> coleslaw + french fries	ALLERGENS <b>AGLO</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