

MONTAG	MENÜ 1	TORTELLINI NAPOLI (RICOTTA & SPINAT) fruchtige Tomatensauce	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	SPAGHETTI BOLOGNESE VOM LÄNDLE BIO RIND Grana Padana + gem. Salat	ALLERGENE ACGLO
DIENSTAG	MENÜ 1	GEMÜSE MAULTASCHEN Sommergemüse + Dessert	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	GEBRATENE HÜHNERBRUST Currysauce + Reis + Wokgemüse	ALLERGENE FGLO
MITTWOCH	MENÜ 1	ÜBERBACKENE CANNELLONI (RICOTTA & SPINAT) fruchtige Tomatensauce + Dessert	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	CEVAPCICI VOM LÄNDLE BIO RIND Ajvar + Pommes frites + Salat	ALLERGENE AGM
DONNERSTAG	MENÜ 1	GRIECHISCHER BAUERN Salat Tomate + Paprika + Gurke + rote Zwiebeln + Schafkäse + 1 Stück Brot	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	GULASCH VOM LÄNDLE BIO RIND Butterspätzle + Gemüse	ALLERGENE ACGLO
FREITAG	MENÜ 1	VORARLBERGER RIEBEL Ländle Apfelmus + Kristallzucker	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	WIENER SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + Salat	ALLERGENE ACG

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	TORTELLINI NAPOLI (RICOTTA & SPINACH) Fruity tomato sauce	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	ORGANIC LÄNDLE BEEF SPAGHETTI BOLOGNESE Grana Padana + mixed salad	ALLERGENE ACGLO
TUESDAY	MENU 1	SVABIAN PASTA POCKETS STUFFED WITH VEGETABLES Summer vegetables + dessert	ALLERGENS ACG
	MENU 2	PAN-FRIED CHICKEN BREAST Curry sauce + rice + stir-fried vegetables	ALLERGENS FGLO
WEDNESDAY	MENU 1	BAKED CANNELLONI (RICOTTA & SPINACH) fruity tomato sauce + dessert	ALLERGENS ACG
	MENU 2	ORGANIC LÄNDLE BEEF CEVAPCICI Ajvar + French fries + salad	ALLERGENS AGM
THURSDAY	MENU 1	GREEK FARMERS' SALAD Tomato + pepper + cucumber + red onions + sheep's cheese + 1 piece of bread	ALLERGENS ACG
	MENU 2	ORGANIC LÄNDLE BEEF GOULASH traditional spaetzle pasta + vegetables	ALLERGENS ACGLO
FRIDAY	MENU 1	VORARLBERGER RIEBEL (SWEET SEMOLINA DISH) Ländle apple sauce + caster sugar	ALLERGENS ACG
	MENU 2	VIENNESE STYLE LÄNDLE PORK SCHNITZEL French fries + salad	ALLERGENS ACG

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