

MONTAG	MENÜ 1	BRAMATA- GEMÜSE LAIBCHEN Dip + Salatgarnitur	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	LÄNDLE SCHWEINEHALSSTEAK Kräuterbutter + Pommes frites + Ländle Zucchini	ALLERGENE GLO
DIENSTAG	MENÜ 1	LÄNDLE KÜRBISRISOTTO Rucola + Grana Padano + Dessert	ALLERGENE GLO
	MENÜ 2	GEBACKENES FISCHFILET Dill- Mayonnaise + Kartoffel- Gurkensalat	ALLERGENE ACDGLMO
	VEGAN	VEGANES TAGESANGEBOT	
MITTWOCH	MENÜ 1	QUICHE LORRAINE (LAUCH & KÄSE) Dip + Salatgarnitur	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	LÄNDLE SCHWEINERAGOUT "ASIA STYLE" Reis + scharfe Ländle Bohnen	ALLERGENE FGLNO
DONNERSTAG	MENÜ 1	LÄNDLE KÜRBIS- GNOCCHI Gemüse- Salat + geriebenen Käse	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	LÄNDLE SCHWEINESTEAK GEFÜLLT MIT KALBSBRÄT Rahmsauce + Krokette + Ländle Karotten	ALLERGENE ACGLO
	VEGAN	VEGANES TAGESANGEBOT	
FREITAG	MENÜ 1	GEBACKENE GEMÜSETASCHE Preiselbeeren + Salatgarnitur	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	LASAGNE AL FORNO (LÄNDLE BIO RIND) fruchtige Tomatensauce + gem. Salat	ALLERGENE ACGLO

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	BRAMATA- POLENTA VEGETABLE PATTIES dip + salad garnish	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	LÄNDLE PORK STEAK herb butter + french fries + ländle zucchini	ALLERGENE GLO
TUESDAY	MENU 1	LÄNDLE PUMPKIN RISOTTO rocket + grana padano + dessert	ALLERGENS GLO
	MENU 2	BREADED FISH FILLET dill mayonnaise + potato cucumber salad	ALLERGENS ACDGLMO
		VEGAN DAILY SPECIAL	
WEDNESDAY	MENU 1	QUICHE LORRAINE (LEEK & CHEESE) dip + salad garnish	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	LÄNDLE PORK RAGOUT "ASIAN STYLE" rice + spicy ländle beans	ALLERGENS FGHLNO
THURSDAY	MENU 1	LÄNDLE PUMPKIN GNOCCHI vegetable salad + grated cheese	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	LÄNDLE PORK STEAK STUFFED WITH VEAL cream sauce + croquette + ländle carrots	ALLERGENS ACGLO
		VEGAN DAILY SPECIAL	
FRIDAY	MENU 1	BAKED VEGETABLE PASTRY lingonberries + salad garnish	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	LASAGNE AL FORN (LÄNDLE ORGANIC BEEF) fruity tomato sauce + mixed salad	ALLERGENS ACGLO

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