

MONTAG	MENÜ 1	MEXIKANISCHER EBLY-LINSENEINTOPF Luger Brot + Dessert	ALLERGENE AGLO
	MENÜ 2	CURRYWURST (KALBSBRATWURST) hausgemachte Currysauce + Pommes frites + gem. Salat	ALLERGENE GLO
DIENSTAG	MENÜ 1	LÄNDLE KRAUT- HÖRNLE PFANNE Topfen-Dip + Wurzelgemüse + Blattsalat	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	GEBACKENES FISCHFILET Dill-Sauce + Salzkartoffeln + Blattspinat	ALLERGENE ACDGLO
	VEGAN	SALATBOWL VON SEEGRAS Sushi Reis + Paprika	ALLERGENE FLNO
MITTWOCH	MENÜ 1	SEMMELKNÖDEL Gemüsesugo + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	RAHMGESCHNETZELTES VOM HUHN Reis + Paprikagemüse	ALLERGENE GLO
DONNERSTAG	MENÜ 1	"PASTA GORGONZOLA" Blattspinat + Grana Padano + gem. Salat	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	HACKLAIBCHEN VOM BIO RIND & KALB Kartoffelpüree + Ländle Karottengemüse	ALLERGENE ACGLOM
	VEGAN	LINSEN BRATLINGE Salatgarnitur	ALLERGENE FLNO
FREITAG	MENÜ 1	KARTOFFEL- GEMÜSE AUFLAUF Topfen Dip + Salatgarnitur + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	GYROS VOM LÄNDLE SCHWEIN Tsatsiki + Pommes frites + Tomatensalat	ALLERGENE 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 | "BEWUSST GESUND" – MENÜSUPPE + GROSSER SALAT VOM BUFFET INK. BROT: EUR 10,50

STUDYTeller – JEDEN TAG WECHSELND: EUR 7,50/FHV EUR 5,90

ÖFFNUNGSZEITEN FH MENSA: Montag bis Freitag 11:00 – 14:00 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	MEXICAN EBLY CEREAL AND LENTIL STEW Bread from Luger bakery + dessert	ALLERGENS AGLO
	MENU 2	CURRY SAUSAGE (VEAL BRATWURST) French fries + mixed salad	ALLERGENE GLO
TUESDAY	MENU 1	MACCARONI & LÄNDLE CABBAGE PAN Curd cheese dip + root vegetables	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	BAKED FISH FILLET Dill sauce + boiled potatoes + leaf spinach	ALLERGENS ACDGLO
	VEGAN	SEAGRASS SALAD BOWL Sushi trip + paprika	ALLERGENS FLNO
WEDNESDAY	MENU 1	BREAD DUMPLINGS WITH CARAMELISED ONIONS Tomato vegetable sauce + dessert	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	CHICKEN STEW Cream sauce + rice + bell peppers	ALLERGENS GLO
THURSDAY	MENU 1	‘PASTA GORGONZOLA’ Leaf spinach + Grana Padano + mixed salad	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	ORGANIC BEEF & VEAL PATTIES Mashed potatoes + regional carrot vegetable mix	ALLERGENS ACGLOM
		LENS BRATLING salad garnish	ALLERGENS FLNO
FRIDAY	MENU 1	POTATO AND VEGETABLE CASSEROLE Quark dip + salad garnish + dessert	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	LÄNDLE PORK GYROS Tzatziki + French fries + tomato salad	ALLERGENS 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 | “BEWUSST GESUND” – MENÜSUPPE + GROSSER SALAT VOM BUFFET INK. BROT: EUR 10,50

STUDYTeller – JEDEN TAG WECHSELND: EUR 7,50/FHV EUR 5,90

ÖFFNUNGSZEITEN FH MENSA: Montag bis Freitag 11:00 – 14:00 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