

MONTAG	MENÜ 1	GRÜNES GEMÜSE CURRY Reis + Dessert	ALLERGENE FGLNO
	MENÜ 2	GEFÜLLTES KARREE VOM LÄNDLE SCHWEIN (BRÄT) Cognac- Rahmsauce + Mandelbällchen + Erbsengemüse	ALLERGENE GLO
DIENSTAG	MENÜ 1	SPAGHETTI NAPOLI fruchtige Tomatensauce + Parmesan + Ländle Blattsalat	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	GEBACKENES FISCHFILET Salzkartoffeln + Rahmlauch + Zitrone	ALLERGENE ACDGLO
MITTWOCH	MENÜ 1	HERBSTLICHE GNOCCHI PFANNE Rote Beete + Blattspinat + geriebenen Käse + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	GULASCH VOM LÄNDLE BIO RIND Butterspätzle + gem. Salat	ALLERGENE ACGLO
	VEGAN	SALATBOWL ASIATISCH Tofu + Paprika + Reis	ALLERGENE FLNO
DONNERSTAG	MENÜ 1	TAGLIATELLE AN WIRSING- RAHMSAUCE Pilze + Paprika + geriebenen Käse + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	VORARLBERGER KÄSHÖRNLE Röstzwiebel + Ländle Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE ACGLO
FREITAG	MENÜ 1	GEBACKENER CAMEMBERT Salatgarnitur + Preiselbeer	ALLERGENE ACGLOP
	MENÜ 2	WIENER SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + Zitrone + gem. Salat	ALLERGENE ACGLO

MENÜ 1 + 1 STK. OBST: EUR 9,90/FHV EUR 7,90 | MENÜ 2 + SUPPE: EUR 10,90/FHV EUR 7,90

VEGAN + 1 STK OBST: EUR 9,90/FHV EUR 7,90

TAGESHIT: EUR 12,90

STUDYTELLER – JEDEN TAG WECHSELND: EUR 6,90/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