FH MENSA

MENÜPLAN KW47

16. November 2026 – 20. November 2026

MONTAG	MENÜ 1	**GEBRATENE MAULTASCHEN** mit Kraut + Kürbis + Topfen Dip + Dessert	ALLERGENE **ACGLO**
	MENÜ 2	**MARINIERTE HÜHNERKEULE (ZITRONE- CHILI)** Curry- Eier Reis + Ländle Paprika + Mango- Dip	ALLERGENE **ACGLO**
DIENSTAG	MENÜ 1	**ÜBERBACKENE POLENTA- PIZZA** Tomatensauce + Grillgemüse + Dessert	ALLERGENE **GLO**
	MENÜ 2	**KARTOFFELRÖSTI (RÄUCHERLACHS & KÄSE & LAUCH)** Salatgarnitur + Zitronen- Mayonnaise	ALLERGENE **DGLOP**
	VEGAN	**LINSEN- GEMÜSE CHILI** Reis + Limetten Dip	ALLERGENE **LOP**
MITTWOCH	MENÜ 1	**MEDITERRANE GNOCCHI GEMÜSE PFANNE** getrockneten Tomaten + Topfen Dip + Menüsalat	ALLERGENE **ACGLO**
	MENÜ 2	**GULASCH VOM LÄNDLE BIO RIND** Butterspätzle + gem. Salat	ALLERGENE **ACGLO**
DONNERSTAG	MENÜ 1	**"VORARLBERGER DURANAND"** Grieß + Kartoffeln + Wurzelgemüse + geriebenen Käse + Dip + Dessert	ALLERGENE **ACG**
	MENÜ 2	**BRATEN VOM LÄNDLE BIO RIND** Schupfnudeln + Blaukraut	ALLERGENE **ACGLMO**
	VEGAN	**HERBSTLICHE SALATBOWL** Gurke + Kartoffel + Feldsalat + Kürbis	ALLERGENE **LO**
FREITAG	MENÜ 1	**OFENFRISCHER KAISERSCHMARREN** mit Rosinen + Ländle Apfelmus + Rhabarberkompott	ALLERGENE **ACG**
	MENÜ 2	**CEVAPCICI VOM LÄNDLE BIO RIND** Pommes frites + Zwiebelringe + Tsatsiki + 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 | "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

LÄNDLE GASTRONOMIE

wwww.laendlegastronomie.at

FH MENSA

MENÜPLAN KW47

16. November 2026 – 20. November 2026

MONDAY	MENU 1	**SWABIAN STUFFED PASTA POCKETS** with sauerkraut + pumpkin + curd cheese dip + dessert	ALLERGENS **ACGLO**
	MENU 2	**MARINATED CHICKEN THIGH (LEMON-CHILI)** Curry-egg rice + Ländle bell peppers + mango dip	ALLERGENE **ACGLO**
TUESDAY	MENU 1	**BAKED POLENTA PIZZA** Tomato sauce + grilled vegetables + dessert	ALLERGENS **GLO**
	MENU 2	**POTATO RÖSTI (SMOKED SALMON, CHEESE, AND LEEK)** Mixed greens + lemon mayonnaise	ALLERGENS **DGLOP**
	VEGAN	**LENTIL AND VEGETABLE CHILI** Rice + lime dip	ALLERGENS **LOP**
WEDNESDAY	MENU 1	**MEDITERRANEAN GNOCCHI AND VEGETABLE SKILLET** Dried tomatoes + curd cheese dip + salad	ALLERGENS **ACGLO**
	MENU 2	**ORGANIC LÄNDLE BEEF GOULASH** traditional spaetzle pasta + mixed salad	ALLERGENS **ACGLO**
THURSDAY	MENU 1	**VORARLBERG-STYLE HASH** stirred semolina + root vegetables + dip + dessert	ALLERGENS **ACG**
	MENU 2	**ORGANIC ROAST BEEF** finger shaped potato noodles + red cabbage	ALLERGENS **ACGLMO**
	VEGAN	**FALL SALAD BOWL** Cucumber + potato + lamb's lettuce + pumpkin	ALLERGENS **LO**
FRIDAY	MENU 1	**KAISERSCHMARREN (SWEET SCRAMBLED PANCAKE)** with raisins + Ländle apple sauce + rhubarb compote	ALLERGENS **ACG**
	MENU 2	**CEVAPCICI MADE WITH ORGANIC LÄNDLE BEEF** French fries + onion rings + tzatziki + 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 | "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

LÄNDLE GASTRONOMIE

wwww.laendlegastronomie.at