

MONTAG

FEIERTAG MARIÄ EMPFÄGNIS

WIR WÜNSCHEN EINEN SCHÖNEN TAG

DIENSTAG	MENÜ 1	SPAGHETTI AGLIO E OLIO Petersilie + Chili + Knoblauch + Parmesan + Blattsalat	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	PUTEN- RAHMGESCHNETZELTES Teigwaren + Rosenkohl	ALLERGENE ACGLO
	VEGAN	GEKOCHTE KARTOFFELN mit Schmorkarotten und Kürbis + Kräuter- Mayonnaise	ALLERGENE LO
MITTWOCH	MENÜ 1	CREMIGE BRAMATA (RICHARD DIETRICH LAUTERACH) Zucchini- Paprika Gemüse + Oliven Dip + Dessert	ALLERGENE GLO
	MENÜ 2	LÄNDLE SCHWEINESTEAK Curryrahmsauce + Mandelbällchen + Chinakohlgemüse	ALLERGENE ACFGHLNO
	VEGAN	MEXIKANISCHE SALATBOWL Chinakohl + Bohnen + Avocado + Tomate + Bulgur + Chili- Dressing	ALLERGENE FLNOP
DONNERSTAG	MENÜ 1	GEMÜSE- MAULTASCHEN Wurzelgemüse + Wirsing + Schmelzzwiebeln + kl. Salat	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	CHILI CON CARNE VOM LÄNDLE BIO RIND Couscous Reis + Dip + gem. Salat	ALLERGENE AGLOP
FREITAG	MENÜ 1	GEBACKENER CAMEMBERT Salatgarnitur + Preiselbeeren + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	ROULADE VOM LÄNDLE BIO RIND Kartoffelpüree + Karottengemüse	ALLERGENE GLMO

MENÜ 1 + 1 STK. OBST: EUR 9,90/FHV EUR 7,90 | MENÜ 2 + SUPPE: EUR 10,90/FHV EUR 8,50

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
- 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