

MONTAG

DAS TEAM DER LÄNDLE GASTRONOMIE WÜNSCHT EIN
GUTES
NEUES JAHR MIT VIEL GLÜCK, GESUNDHEIT, ERFOLG
UND SCHÖNEN MOMENTEN!

DIENSTAG

FEIERTAG HEILIGE DREI KÖNIGE

MITTWOCH

MENÜ 1	SPAGHETTI NAPOLI fruchtige Tomatensauce + Parmesan + Dessert	ALLERGENE ACGLO
MENÜ 2	LÄNDLE BIO RINDS RAGOUT MIT WURZELGEMÜSE Teigwaren + Karottengemüse	ALLERGENE ACGLO
VEGAN	VEGANE SALATBOWL rote Linsen + Bohnen + Tomaten + Avocado + Tortilla Chips	ALLERGENE ALO

DONNERSTAG

MENÜ 1	GEBACKENE RÖSTI TASCHEN (KRÄUTER- GERVAIS) Topfen- Dip + Krautsalat	ALLERGENE ACGLO
MENÜ 2	HACKBRATEN VOM LÄNDLE BIO RIND & KALB Kartoffelpüree + Erbsengemüse	ALLERGENE ACGLMO

FREITAG

MENÜ 1	NOUGAT- KNÖDEL in BUTTERBRÖSEL Mandarinen- Kompott + Vanillesauce	ALLERGENE AG
MENÜ 2	STEIRISCHES BACKHENDEL Blatt- Kartoffelsalat + Kernöl Dip	ALLERGENE ACG

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
- 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

**THE TEAM WISHES A HAPPY NEW YEAR WITH LUCK,
HEALTH,
SUCCES AND BEAUTIFUL MOMENTS!**

TUESDAY

HOLY THREE KINGS DAY

WEDNESDAY	MENÜ 1	SPAGHETTI NAPOLI	ALLERGENS
		Fruity tomato sauce + Parmesan cheese + Dessert	ACGLO
	MENÜ 2	ORGANIC LÄNDLE BEEF RAGOUT WITH ROOT VEGETABLES	ALLERGENS
		Pasta + Carrots	ACGLO
	VEGAN	VEGAN SALATBOWL	ALLERGENS
		red lentis + beans + tomatoes + avocado + tortilla chips	ALO
THURSDAY	MENÜ 1	BAKED RÖSTI POCKETS (HERB GERVAIS)	ALLERGENS
		Curd dip + coleslaw	ACGLO
	MENÜ 2	LÄNDLE ORGANIC BEEF & VEAL MEATLOAF	ALLERGENS
		Mashed potatoes + green peas	ACGLMO
FRIDAY	MENU 1	NOUGAT DUMPLINGS	ALLERGENS
		Mandarin compote + vanilla sauce	AG
	MENU 2	STYRIAN FRIED CHICKEN	ALLERGENS
		Potato salad + pumpkin seed oil dip	ACG

MENU 1 + 1 PCS FRUIT: EUR 10,50/FHV EUR 7,90 | MENU 2 + SOUP: EUR 11,50/FHV EUR 8,50

VEGAN + 1 PCS FRUIT: EUR 10,50/FHV EUR 7,90

HIT OF THE DAY: EUR 12,90

STUDENT PLATE – FRESHLY PREPARED EVERY DAY: EUR 7,50/FHV EUR 5,90

OPENING HOURS FH MENSA: Monday – Friday 10:00 – 13:30 | Lunch Time 11:00 – 13:30

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