

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 | 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

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