

MONTAG	MENÜ 1	LINSEN- GEMÜSE Eintopf Wurzelgemüse + Luger Brot + Dessert	ALLERGENE AGLO
	MENÜ 2	LÄNDLE KALBSBRATWURST Zwiebeljus + Kartoffelpüree + Erbsengemüse	ALLERGENE GLO
DIENSTAG	MENÜ 1	KASPRESSKNÖDEL Topfendip + Rahmsauerkraut + gem. Salat	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	GESCHNETZELTES VOM LÄNDLE SCHWEIN IN SENF- RAHM Teigwaren + grüne Bohnen	ALLERGENE ACGLOP
	VEGAN	SELLERIE- RAGOUT Kartoffel- Rösti + Salat	ALLERGENE LO
MITTWOCH	MENÜ 1	WINTERLICHES RISOTTO Randig + Ländle Apfel + geriebenen Käse + Dessert	ALLERGENE GLO
	MENÜ 2	ST. GALLER VON DER LÄNDLE METZG KLOPFER Pommes frites + Curry- Ketchup + gem. Salat	ALLERGENE GLO
	VEGAN	SALATBOWL von Karotte + Feldsalat + Couscous + scharfem Weißkraut	ALLERGENE LO
DONNERSTAG	MENÜ 1	ASIATISCHE COUSCOUS- REISPFANNE Wokgemüse + Kokosflocken + Chili Dip	ALLERGENE AFGLNO
	MENÜ 2	SPAGHETTI BOLOGNESE VOM LÄNDLE BIO RIND geriebenen Parmesan + Blattsalat	ALLERGENE ACGLO
FREITAG	MENÜ 1	OFENFRISCHE BUCHTELN VOM LUGER BÄCK Vanillesauce + Mandarinen- Kompott	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	PULLED PORK BURGER VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + Krautsalat + BBQ- Dip + Blattsalat	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

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	MENU 1	LENTIL AND VEGETABLE STEW Root vegetables + Luger bread + Dessert	ALLERGENS AGLO
	MENU 2	LÄNDLE VEAL SAUSAGE Onion jus + Mashed potatoes + Peas	ALLERGENS GLO
TUESDAY	MENU 1	KASPRESSKNÖDEL (fried pressed cheese dumplings) Curd dip + Creamed sauerkraut + Mixed salad	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	LÄNDLE PORK STRIPS IN MUSTARD CREAM Pasta + Green beans	ALLERGENS ACGLOP
	VEGAN	CELERY RAGOUT Potato rösti + Salad	ALLERGENS LO
WEDNESDAY	MENU 1	WINTER RISOTTO Beetroot + Ländle apple + Grated cheese + Dessert	ALLERGENS GLO
	MENU 2	ST. GALLER SAUSAGE FROM LÄNDLE BUTCHER KLOPFER French fries + curry ketchup + mixed salad	ALLERGENS GLO
	VEGAN	SALAD BOWL Carrot + salad + couscous + spicy white cabbage	ALLERGENS LO
THURSDAY	MENU 1	ASIAN COUSCOUS RICE PAN Wok vegetables + coconut flakes + chilli dip	ALLERGENS AFGLNO
	MENU 2	SPAGHETTI WITH ORGANIC LÄNDLE BEEF BOLOGNESE SAUCE Grated Parmesan cheese + leaf salad	ALLERGENS ACGLO
FRIDAY	MENU 1	FRESH BUCHTELN (JAM-FILLED PASTRY) FROM THE BAKERY Vanilla sauce + mandarin compote	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	ORGANIC REGIONAL PULLED PORK BURGER French fries + coleslaw + BBQ dip + leaf salad	ALLERGENS ACGLO

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