

MONTAG	MENÜ 1	LINSEN- GEMÜSE EINTOPF	ALLERGENE
		Wurzelgemüse + Luger Brot + Dessert	AGLO
DIENSTAG	MENÜ 2	LÄNDLE KALBSBRATWURST	ALLERGENE
		Zwiebeljus + Kartoffelpüree + Erbsengemüse	GLO
MITTWOCH	MENÜ 1	KASPRESSKNÖDEL	ALLERGENE
		Topfendip + Rahmsauerkraut + gem. Salat	ACGLO
	MENÜ 2	GESCHNETZELTES VOM LÄNDLE SCHWEIN IN SENF- RAHM	ALLERGENE
		Teigwaren + grüne Bohnen	ACGLOP
VEGAN	SELLERIE- RAGOUT		ALLERGENE
		Kartoffel- Rösti + Salat	LO
DONNERSTAG	MENÜ 1	WINTERLICHES RISOTTO	ALLERGENE
		Randig + Ländle Apfel + geriebenen Käse + Dessert	GLO
	MENÜ 2	ST. GALLER VON DER LÄNDLE METZG KLOPFER	ALLERGENE
		Pommes frites + Curry- Ketchup + gem. Salat	GLO
FREITAG	VEGAN	SALATBOWL	ALLERGENE
		von Karotte + Feldsalat + Couscous + scharfem Weißkraut	LO
MENÜ 1	ASIATISCHE COUSCOUS- REISPFANNE		ALLERGENE
		Wokgemüse + Kokosflocken + Chili Dip	AFGLNO
MENÜ 2	SPAGHETTI BOLOGNESE VOM LÄNDLE BIO RIND		ALLERGENE
		geriebenen Parmesan + Blattsalat	ACGLO
MENÜ 1	OFENFRISCHE BUCHTELN VOM LUGER BÄCK		ALLERGENE
		Vanillesauce + Mandarinen- Kompott	ACGLO
MENÜ 2	PULLED PORK BURGER VOM LÄNDLE SCHWEIN		ALLERGENE
		Pommes frites + Krautsalat + BBQ- Dip + Blattsalat	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	ALLERGENS
		Root vegetables + Luger bread + Dessert	AGLO
	MENU 2	LÄNDLE VEAL SAUSAGE	ALLERGENS
		Onion jus + Mashed potatoes + Peas	GLO
TUESDAY	MENU 1	KASPRESSKNÖDEL (fried pressed cheese dumplings)	ALLERGENS
		Curd dip + Creamed sauerkraut + Mixed salad	ACGLO
	MENU 2	LÄNDLE PORK STRIPS IN MUSTARD CREAM	ALLERGENS
		Pasta + Green beans	ACGLOP
	VEGAN	CELERY RAGOUT	ALLERGENS
		Potato rösti + Salad	LO
WEDNESDAY	MENU 1	WINTER RISOTTO	ALLERGENS
		Beetroot + Ländle apple + Grated cheese + Dessert	GLO
	MENU 2	ST. GALLER SAUSAGE FROM LÄNDLE BUTCHER KLOPFER	ALLERGENS
		French fries + curry ketchup + mixed salad	GLO
	VEGAN	SALAD BOWL	ALLERGENS
		Carrot + salad + couscous + spicy white cabbage	LO
THURSDAY	MENU 1	ASIAN COUSCOUS RICE PAN	ALLERGENS
		Wok vegetables + coconut flakes + chilli dip	AFGLNO
	MENU 2	SPAGHETTI WITH ORGANIC LÄNDLE BEEF BOLOGNESE SAUCE	ALLERGENS
		Grated Parmesan cheese + leaf salad	ACGLO
FRIDAY	MENU 1	FRESH BUCHTELN (JAM-FILLED PASTRY) FROM THE BAKERY	ALLERGENS
		Vanilla sauce + mandarin compote	ACGLO
	MENU 2	ORGANIC REGIONAL PULLED PORK BURGER	ALLERGENS
		French fries + coleslaw + BBQ dip + leaf salad	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