

MONTAG	MENÜ 1	CHAMPIGNON A LA CREME MIT LAUCHSTREIFEN	ALLERGENE
		Bandnudeln + Dessert	CGLO
DIENSTAG	MENÜ 2	ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM LÄNDLE SCHWEIN	ALLERGENE
		Kartoffel- Rösti + gem. Salat	GLO
MITTWOCH	MENÜ 1	ROTES GEMÜSE CURRY	ALLERGENE
		Sesam- Reis + Dessert	FLNO
	MENÜ 2	LASAGNE AL FORNO VOM LÄNDLE BIO RIND	ALLERGENE
		fruchtige Tomatensauce + gem. Salat	ACGLO
VEGAN	SÜSSKARTOFFEL- MAIS STAMPF	ALLERGENE	
	Chinakohl- Zucchini Geschnetzeltes	LO	
DONNERSTAG	MENÜ 1	KRAUT- GEMÜSE- FLECKERL	ALLERGENE
		Kräuter Dip + Dessert	ACGLO
	MENÜ 2	KOTELETT VOM LÄNDLE SCHWEIN	ALLERGENE
		Curry- Sauce + Mandelreis + Chinakohl- Gemüse	FGHLNO
FREITAG	VEGAN	ITALIENISCHE SALATBOWL	ALLERGENE
		Kartoffel + dreierlei Tomaten + Balsamico- Vinaigrette	LO
MENÜ 1	SPINAT- MANGOLD QUICHE	ALLERGENE	
	Salatgarnitur + Dip	ACG	
MENÜ 2	SCHARF MARINIERTE HÜHNERKEULE	ALLERGENE	
	Couscous Linsen + Rahmbohnen	AGLOP	
MENÜ 1	VORARLBERGER RIEBEL	ALLERGENE	
	Ländle Apfelmus + Kristallzucker	AGL	
MENÜ 2	WIENER SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN	ALLERGENE	
	Pommes frites + gem. Salat + Zitrone	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