

<b>MONTAG</b>	MENÜ 1	<b>SPAGHETTI AGIO E OLIO</b> Parmesan + Dessert	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
	MENÜ 2	<b>LÄNDLE SCHWEINEHALS STEAK</b> Grilltomate + Pommes frites + Kräuterbutter	ALLERGENE <b>GLO</b>
<b>DIENSTAG</b>	MENÜ 1	<b>EBLY- GEMÜSE PFANNE</b> fruchtige Tomatensauce + Dessert	ALLERGENE <b>GLO</b>
	MENÜ 2	<b>GEBACKENES FISCHFILET</b> Ländle Kartoffel- Gurken Salat + Zitrone + Dill- Mayonnaise	ALLERGENE <b>ACDGLO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>KÜRBIS- KAROTTEN CURRY</b> Cashew- Kerne + Reis	ALLERGENE <b>FLNO</b>
<b>MITTWOCH</b>	MENÜ 1	<b>ÜBERBACKENE CANNELONI (RICOTTA- SPINAT)</b> fruchtige Tomatensauce + gem. Salat	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
	MENÜ 2	<b>GESCHMORTES LÄNDLE BIO RINDSSTEAK</b> Teigwaren + Rosenkohl	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>ASIATISCHE SALATBOWL</b> Algensalet + Glasnudelsalat + Duftreis + Avocado + Mango	ALLERGENE <b>FLNO</b>
<b>DONNERSTAG</b>	MENÜ 1	<b>ÜBERBACKENES GEMÜSE RÖSTI</b> Salatgarnitur + Topfen Dip + Dessert	ALLERGENE <b>CGLO</b>
	MENÜ 2	<b>HACKLAIBCHEN VOM LÄNDLE BIO RIND &amp; KALB</b> Kartoffelpüree + Erbsengemüse	ALLERGENE <b>ACGLMO</b>
<b>FREITAG</b>	MENÜ 1	<b>SPINAT- RISOTTO</b> Tomatensalat + geriebenen Mozzarella	ALLERGENE <b>GLO</b>
	MENÜ 2	<b>HAUSGEMACHTE PAELLA</b> Hühnerfleisch + Meeresfrüchte + Erbsen + Cherrytomaten + Zitrone + gem. Salat	ALLERGENE <b>BDGLOR</b>

**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

<b>MONDAY</b>	<b>MENU 1</b>	<b>SPAGHETTI AGLIO E OLIO</b>	ALLERGENS
		Parmesan + dessert	ACGLO
	<b>MENU 2</b>	<b>LÄNDLE PORK STEAK</b>	ALLERGENS
		grilled tomato + French fries + herb butter	GLO
<b>TUESDAY</b>	<b>MENU 1</b>	<b>EBLY CEREAL - VEGETABLE PAN</b>	ALLERGENS
		fruity tomato sauce + dessert	GLO
	<b>MENU 2</b>	<b>BAKED FISH FILLET</b>	ALLERGENS
		Ländle potato-cucumber salad + lemon + dill mayonnaise	ACDGLO
	<b>VEGAN</b>	<b>PUMPKIN CARROT CURRY</b>	ALLERGENS
		cashew nuts + rice	FLNO
<b>WEDNESDAY</b>	<b>MENU 1</b>	<b>BAKED CANNELLONI (RICOTTA &amp; SPINACH)</b>	ALLERGENS
		fruity tomato sauce + side salad	ACGLO
	<b>MENU 2</b>	<b>BRAISED ORGANIC LÄNDLE BEEF STEAK</b>	ALLERGENS
		pasta + Brussels sprouts	ACGLO
	<b>VEGAN</b>	<b>ASIA SALATBOWL</b>	ALLERGENS
		seaweed salad + glass noodle salad + fragrant rice + mango + avocado	FLNO
<b>THURSDAY</b>	<b>MENU 1</b>	<b>BAKED VEGETABLE RÖSTI</b>	ALLERGENS
		salad garnish + curd cheese dip + dessert	CGLO
	<b>MENU 2</b>	<b>PATTIES FROM LÄNDLE BEEF &amp; VEAL</b>	ALLERGENS
		mashed potatoes + green peas	ACGLMO
<b>FRIDAY</b>	<b>MENU 1</b>	<b>SPINACH RISOTTO</b>	ALLERGENS
		tomato salad + grates mozzarella	GLO
	<b>MENU 2</b>	<b>HOMEMADE PAELLA</b>	ALLERGENS
		chicken + seafood + peas + cherry tomatoes + lemon + side salad	BDGLOR

**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