

MONTAG	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>
DIENSTAG	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>
MITTWOCH	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> Algensalat + Glasnudelsalat + Duftreis + Avocado + Mango	ALLERGENE <b>FLNO</b>
DONNERSTAG	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>
FREITAG	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 MENS: Montag bis Freitag 10:00 – 13:30 Uhr | Mittagstisch 11:00 – 13:30 Uhr

## LEGENDE DER ALLERGENE

- |   |  |
|---|--|
| <b>A</b> Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse       | <b>H</b> Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse                                   |
| <b>B</b> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse                    | <b>L</b> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| <b>C</b> Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse                 | <b>M</b> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| <b>D</b> Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)   | <b>N</b> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse                                       |
| <b>E</b> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse                      | <b>O</b> Schwefeldioxid und Sulfite  |
| <b>F</b> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse                    | <b>P</b> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse  |
| <b>G</b> Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) | <b>R</b> 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>	MENU 1	<b>SPAGHETTI AGLIO E OLIO</b> Parmesan + dessert	ALLERGENS <b>ACGLO</b>
	MENU 2	<b>LÄNDLE PORK STEAK</b> grilled tomato + French fries + herb butter	ALLERGENS <b>GLO</b>
<b>TUESDAY</b>	MENU 1	<b>EBLY CEREAL - VEGETABLE PAN</b> fruity tomato sauce + dessert	ALLERGENS <b>GLO</b>
	MENU 2	<b>BAKED FISH FILLET</b> Ländle potato-cucumber salad + lemon + dill mayonnaise	ALLERGENS <b>ACDGLO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>PUMPKIN CARROT CURRY</b> cashew nuts + rice	ALLERGENS <b>FLNO</b>
<b>WEDNESDAY</b>	MENU 1	<b>BAKED CANNELLONI (RICOTTA &amp; SPINACH)</b> fruity tomato sauce + side salad	ALLERGENS <b>ACGLO</b>
	MENU 2	<b>BRAISED ORGANIC LÄNDLE BEEF STEAK</b> pasta + Brussels sprouts	ALLERGENS <b>ACGLO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>ASIA SALATBOWL</b> seaweed salad + glass noodle salad + fragrant rice + mango + avocado	ALLERGENS <b>FLNO</b>
<b>THURSDAY</b>	MENU 1	<b>BAKED VEGETABLE RÖSTI</b> salad garnish + curd cheese dip + dessert	ALLERGENS <b>CGLO</b>
	MENU 2	<b>PATTIES FROM LÄNDLE BEEF &amp; VEAL</b> mashed potatoes + green peas	ALLERGENS <b>ACGLMO</b>
<b>FRIDAY</b>	MENU 1	<b>SPINACH RISOTTO</b> tomato salad + grates mozzarella	ALLERGENS <b>GLO</b>
	MENU 2	<b>HOMEMADE PAELLA</b> chicken + seafood + peas + cherry tomatoes + lemon + side salad	ALLERGENS <b>BDGLOR</b>

**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