

<b>MONTAG</b>	MENÜ 1	<b>PENNE ALL'ARRABIATA</b> scharfe Tomatensauce + Parmesan + Dessert	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	<b>LÄNDLE SCHWEINESTEAK</b> (Tomaten- Mozzarella Kruste) + Polenta + Zucchinigemüse	ALLERGENE ACGLO
<b>FASCHINGS- DIENSTAG</b>	MENÜ 1	<b>"DURCHANAND"</b> Riebel- Kartoffel- Gröstl + Wurzelgemüse + Kartoffeln + Topfen- Dip	ALLERGENE AGLO
	MENÜ 2	<b>HÜHNERCURRY</b> Reis+ Chilie- Erbsen	ALLERGENE FGLNO
	VEGAN	<b>NACH TAGESANGEBOT</b>	ALLERGENE
<b>ASCHER- MITTWOCH</b>	MENÜ 1	<b>MAULTASCHEN- GEMÜSE PFANNE</b> Wurzelgemüse + Topfen Dip + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	<b>GEBACKENES FISCHFILET</b> Kartoffel- Gurken- Salat + Zitronen- Mayonnaise	ALLERGENE ACDGLMO
	VEGAN	<b>NACH TAGESANGEBOT</b>	ALLERGENE
<b>DONNERSTAG</b>	MENÜ 1	<b>SELLERIE- STEAK</b> Karottenjus + Erbsen- Kartoffelpüree + Blattsalat	ALLERGENE GLO
	MENÜ 2	<b>GULASCH VOM LÄNDLE BIO RIND</b> Butterspätzle + gem. Salat	ALLERGENE ACGLO
<b>FREITAG</b>	MENÜ 1	<b>OFENFRISCHE BUCHTELN</b> Vanillesauce + Ländle Apfelkompott	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	<b>CURRY- WURST (ST. GALLER)</b> hausgemachtes Curry- Ketchup + Pommes frites + gem. Salat	ALLERGENE GLO

**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>PENNE ALL'ARRABIATA</b>	ALLERGENS
		Spicy tomato sauce + Parmesan cheese + Dessert	ACG
	<b>MENU 2</b>	<b>LÄNDLE PORK STEAK (TOMATO AND MOZZARELLA CRUST)</b>	ALLERGENS
		Polenta + courgette vegetables	ACGLO
<b>TUESDAY</b>	<b>MENU 1</b>	<b>'MIXED HASH'</b>	ALLERGENS
		Root vegetables + potatoes + curd cheese dip	AGLO
	<b>MENU 2</b>	<b>CHICKEN CURRY</b>	ALLERGENS
		Rice + chilli peas	FGLNO
	<b>VEGAN</b>	<b>ACCORDING TO DAILY SPECIAL</b>	ALLERGENS
<b>WEDNESDAY</b>	<b>MENU 1</b>	<b>SWABIAN PASTA POCKETS WITH VEGETABLES</b>	ALLERGENS
		Root vegetables + curd cheese dip + dessert	ACGLO
	<b>MENU 2</b>	<b>BAKED FISH FILLET</b>	ALLERGENS
		Potato and cucumber salad + lemon mayonnaise	ACDGLMO
	<b>VEGAN</b>	<b>ACCORDING TO DAILY SPECIAL</b>	ALLERGENS
<b>THURSDAY</b>	<b>MENU 1</b>	<b>CELERIAC STEAK</b>	ALLERGENS
		Carrot gravy + pea and potato purée + lettuce	GLO
	<b>MENU 2</b>	<b>GOULASH FROM LÄNDLE ORGANIC BEEF</b>	ALLERGENS
		Butter spaetzle pasta + side salad	ACGLO
<b>FRIDAY</b>	<b>MENU 1</b>	<b>OVEN-FRESH SWEET YEAST BUNS</b>	ALLERGENS
		Vanilla sauce + apple compote	ACG
	<b>MENU 2</b>	<b>CURRIED BRATWURST (ST. GALLER)</b>	ALLERGENS
		Curry-ketchup + French fries + side salad	GLO

**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