

<b>MONTAG</b>	<b>MENÜ 1</b>	<b>"LÄNDLE MENÜ"</b>	ALLERGENE
		Pellkartoffeln + Lingener Bergkäse + zweierlei Dip + Ländle Butter + Joghurt	GL
<b>DIENSTAG</b>	<b>MENÜ 2</b>	<b>GEKOCHTES VOM LÄNDLE BIO RIND</b>	ALLERGENE
		Krensaucen + Bratkartoffeln + Blattspinat	ACGLO
<b>MITTWOCH</b>	<b>MENÜ 1</b>	<b>TOMATENRISOTTO</b>	ALLERGENE
		Parmesan + Rucola Salat + Dessert	GLO
	<b>MENÜ 2</b>	<b>ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM LÄNDLE SCHWEIN</b>	ALLERGENE
		Kartoffel- Rösti + gem. Salat	GLO
<b>VEGAN</b>	<b>KAROTTEN- HOT DOG</b>	Pommes frites + Gurken- Rettich- Salat	ALLERGENE
			LMO
<b>DONNERSTAG</b>	<b>MENÜ 1</b>	<b>SPINAT- KÄSE KNÖDEL</b>	ALLERGENE
		Tomaten- Gemüse- Sugo + Parmesan + gem. Salat	ACGLO
	<b>MENÜ 2</b>	<b>"STRACOTTO DI MANZO"</b>	ALLERGENE
		italienischer Schmorbraten vom Ländle Bio Rind + Teigwaren + Wurzelgemüse	ACGLMO
<b>VEGAN</b>	<b>SALATBOWL</b>	Linsen + Erbsen + Bohnen + Cherry- Tomaten	ALLERGENE
			LOP
<b>FREITAG</b>	<b>MENÜ 1</b>	<b>GEMÜSECURRY</b>	ALLERGENE
		Reisring + Dessert	AFGLNO
<b>MENÜ 2</b>	<b>HACKBRATEN VOM LÄNDLE BIO RIND &amp; KALB</b>	ALLERGENE	
		Kartoffelpüree + Karottengemüse	ACGLMO
<b>MENÜ 1</b>	<b>BRATKARTOFFELN &amp; CREMESPINAT</b>	ALLERGENE	
		Spiegelei + Dessert	CGLO
<b>MENÜ 2</b>	<b>WIENER SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN</b>	ALLERGENE	
		Pommes frites + Zitrone + gem. Salat	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

<b>MONDAY</b>	<b>MENU 1</b>	<b>'LÄNDLE MENU'</b>	ALLERGENS
		Jacket potatoes + Alpine cheese + two dips + Ländle butter + Ländle yoghurt	GL
	<b>MENU 2</b>	<b>SMOKED ORGANIC LÄNDLE BEEF</b>	ALLERGENS
		Horseradish sauce + roast potatoes + leaf spinach	ACGLO
<b>TUESDAY</b>	<b>MENU 1</b>	<b>TOMATO RISOTTO</b>	ALLERGENS
		Parmesan + rocket salad + dessert	GLO
	<b>MENU 2</b>	<b>ZURICH-STYLE LÄNDLE PORK STEW</b>	ALLERGENS
		Potato rösti + mixed salad	GLO
	<b>VEGAN</b>	<b>CARROT HOT DOG</b>	ALLERGENS
		french fries + cucumber- radish salad	LMO
<b>WEDNESDAY</b>	<b>MENU 1</b>	<b>SPINACH AND CHEESE DUMPLINGS</b>	ALLERGENS
		Tomato and vegetable sugo + Parmesan + mixed salad	ACGLO
	<b>MENU 2</b>	<b>'STRACOTTO DI MANZO'</b>	ALLERGENS
		Organic Italian braised beef + pasta + root vegetables	ACGLMO
	<b>VEGAN</b>	<b>SALATBOWL</b>	ALLERGENS
		lenses + beens + cherry- tomato	LOP
<b>THURSDAY</b>	<b>MENU 1</b>	<b>VEGETABLE CURRY</b>	ALLERGENS
		Rice ring + dessert	AFGLNO
	<b>MENU 2</b>	<b>MEATLOAF MADE FROM ORGANIC LÄNDLE BEEF &amp; VEAL</b>	ALLERGENS
		Mashed potatoes + carrots	ACGLMO
<b>FRIDAY</b>	<b>MENU 1</b>	<b>ROAST POTATOES &amp; CREAMED SPINACH</b>	ALLERGENS
		Fried egg + dessert	CGLO
	<b>MENU 2</b>	<b>VIENNA STYLE SCHNITZEL FROM LÄNDLE PORK</b>	ALLERGENS
		French fries + lemon + mixed 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