

<b>MONTAG</b>	MENÜ 1	<b>"LÄNDLE MENÜ"</b> Pellkartoffeln + Lingenauer Bergkäse + zweierlei Dip + Ländle Butter + Joghurt	ALLERGENE <b>GL</b>
	MENÜ 2	<b>GEKOCHTES VOM LÄNDLE BIO RIND</b> Kremsauce + Bratkartoffeln + Blattspinat	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
<b>DIENSTAG</b>	MENÜ 1	<b>TOMATENRISOTTO</b> Parmesan + Rucola Salat + Dessert	ALLERGENE <b>GLO</b>
	MENÜ 2	<b>ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM LÄNDLE SCHWEIN</b> Kartoffel- Rösti + gem. Salat	ALLERGENE <b>GLO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>KAROTTEN- HOT DOG</b> Pommes frites + Gurken- Rettich- Salat	ALLERGENE <b>LMO</b>
<b>MITTWOCH</b>	MENÜ 1	<b>SPINAT- KÄSE KNÖDEL</b> Tomaten- Gemüse- Sugo + Parmesan + gem. Salat	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
	MENÜ 2	<b>"STRACOTTO DI MANZO"</b> italienischer Schmorbraten vom Ländle Bio Rind + Teigwaren + Wurzelgemüse	ALLERGENE <b>ACGLMO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>SALATBOWL</b> Linsen + Erbsen + Bohnen + Cherry- Tomaten	ALLERGENE <b>LOP</b>
<b>DONNERSTAG</b>	MENÜ 1	<b>GEMÜSECURRY</b> Reisring + Dessert	ALLERGENE <b>AFLNO</b>
	MENÜ 2	<b>HACKBRATEN VOM LÄNDLE BIO RIND &amp; KALB</b> Kartoffelpüree + Karottengemüse	ALLERGENE <b>ACGLMO</b>
<b>FREITAG</b>	MENÜ 1	<b>BRATKARTOFFELN &amp; CREMESPINAT</b> Spiegelei + Dessert	ALLERGENE <b>CGLO</b>
	MENÜ 2	<b>WIENER SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN</b> Pommes frites + Zitrone + gem. Salat	ALLERGENE <b>ACGLO</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>	MENU 1	<b>‘LÄNDLE MENU’</b> Jacket potatoes + Alpine cheese + two dips + Ländle butter + Ländle yoghurt	ALLERGENS <b>GL</b>
	MENU 2	<b>SMOKED ORGANIC LÄNDLE BEEF</b> Horseradish sauce + roast potatoes + leaf spinach	ALLERGENS <b>ACGLO</b>
<b>TUESDAY</b>	MENU 1	<b>TOMATO RISOTTO</b> Parmesan + rocket salad + dessert	ALLERGENS <b>GLO</b>
	MENU 2	<b>ZURICH-STYLE LÄNDLE PORK STEW</b> Potato rösti + mixed salad	ALLERGENS <b>GLO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>CARROT HOT DOG</b> french fries + cucumber- radish salad	ALLERGENS <b>LMO</b>
<b>WEDNESDAY</b>	MENU 1	<b>SPINACH AND CHEESE DUMPLINGS</b> Tomato and vegetable sugo + Parmesan + mixed salad	ALLERGENS <b>ACGLO</b>
	MENU 2	<b>‘STRACOTTO DI MANZO’</b> Organic Italian braised beef + pasta + root vegetables	ALLERGENS <b>ACGLMO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>SALATBOWL</b> lenses + beans + cherry- tomato	ALLERGENS <b>LOP</b>
<b>THURSDAY</b>	MENU 1	<b>VEGETABLE CURRY</b> Rice ring + dessert	ALLERGENS <b>AFGLNO</b>
	MENU 2	<b>MEATLOAF MADE FROM ORGANIC LÄNDLE BEEF &amp; VEAL</b> Mashed potatoes + carrots	ALLERGENS <b>ACGLMO</b>
<b>FRIDAY</b>	MENU 1	<b>ROAST POTATOES &amp; CREAMED SPINACH</b> Fried egg + dessert	ALLERGENS <b>CGLO</b>
	MENU 2	<b>VIENNA STYLE SCHNITZEL FROM LÄNDLE PORK</b> French fries + lemon + mixed salad	ALLERGENS <b>ACGLO</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