

MONTAG	MENÜ 1	OFENKARTOFFEL Topfen- Dip + buntes Gemüse + Käse + Dessert	ALLERGENE GLO
	MENÜ 2	BERNER WÜRTSCHEN (LÄNDLE METZG) Pommes frites + Zwiebel- Senf Dip + gem. Salat	ALLERGENE GLO
DIENSTAG	MENÜ 1	EBLY- LINSEN PFANNE Kräuter + Zucchini- Karotten Salat + Dessert	ALLERGENE AGLO
	MENÜ 2	SPAGHETTI BOLOGNESE VOM LÄNDLE BIO RIND Blattsalat + Parmesan	ALLERGENE ACGLO
	VEGAN	LINSEN- GRIESSBÄLLCHEN auf gebratenem Gemüse + Teriyaki- Sauce	ALLERGENE FLNO
MITTWOCH	MENÜ 1	ÜBERBACKENE GEMÜSE- LASAGNE fruchtige Tomatensauce + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	LÄNDLE SCHWEINESTEAK Rahmsauce + Teigwaren + grüne Bohnen	ALLERGENE ACGLOP
	VEGAN	SALATBOWL von Tomate + Rucola + Kartoffeln	ALLERGENE LO
DONNERSTAG	MENÜ 1	KNÖDEL- GEMÜSE GRÖSTL Topfen- Dip + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	HÜHNER- RAHMGESCHNETZELTES Erbsen- Reis + gem. Salat	ALLERGENE GLO
FREITAG	MENÜ 1	KICHERERBSEN- CURRY- KOKOS EINTOPF Fladenbrot + Dessert	ALLERGENE AGLO
	MENÜ 2	CEVAPCICI VOM LÄNDLE BIO RIND Zwiebelringe + Ajvar + Pommes frites + gem. Salat	ALLERGENE 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

MONDAY	MENU 1	BAKED POTATO Curd dip + colourful vegetables + cheese + dessert	ALLERGENS GLO
	MENU 2	BERNER SAUSAGE CHEESE STUFFED & BACON WRAPPED French fries + onion and mustard dip + mixed salad	ALLERGENS GLO
TUESDAY	MENU 1	CEREAL AND LENTIL PAN Herbs + courgette and carrot salad + dessert	ALLERGENS AGLO
	MENU 2	SPAGHETTI BOLOGNESE WITH LÄNDLE ORGANIC BEEF Lettuce + Parmesan	ALLERGENS ACGLO
	VEGAN	LENTIL SEMOLINA BALLS on fried vegetables and teriyaki sauce	ALLERGENS FLNO
WEDNESDAY	MENU 1	GRATINATED VEGETABLE LASAGNE Fruity tomato sauce + dessert	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	LÄNDLE PORK STEAK Cream sauce + pasta + green beans	ALLERGENS ACGLOP
	VEGAN	SALADBOWL tomato + arugula + potatoes	ALLERGENS LO
THURSDAY	MENU 1	BREAD DUMPLING AND VEGETABLE HASH Curd cheese + dessert	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	CREAMY CHICKEN STEW Green pea rice + mixed salad	ALLERGENS GLO
FRIDAY	MENU 1	CHICKPEA - CURRY - COCONUT STEW Flatbread + dessert	ALLERGENS AGLO
	MENU 2	CEVAPCICI MADE FROM ORGANIC LÄNDLE BEEF Onion rings + ajvar + French fries + mixed salad	ALLERGENS 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