

MONTAG	MENÜ 1	BÄRLAUCHRISOTTO geriebenen Käse + Dessert	ALLERGENE GLO
	MENÜ 2	HACKLAIBCHEN (LÄNDLE BIO RIND & KALB) Kartoffelpüree + Erbsen- Karottengemüse	ALLERGENE ACGLMO
DIENSTAG	MENÜ 1	ÜBERBACKENE GEMÜSE- RÖSTI Salatgarnitur + Dip + Dessert	ALLERGENE GLO
	MENÜ 2	GEBACKENE HÜHNERKEULE Potato Wedges + Dip + Salat	ALLERGENE AGLO
	VEGAN	GEFÜLLTES FLADENBROT Falafel + Ofengemüse + Pommes frites	ALLERGENE ACGLO
MITTWOCH	MENÜ 1	GEBACKENE RÖSTITASCHEN (KRÄUTER- GERVAIS) Bärlauch- Dip + Karotten- Kraut Salat	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	LÄNDLE SCHWEINEBRATEN Bayrisch Kraut + Semmelknödel	ALLERGENE ACGLM
	VEGAN	LINSENBRATLING Salatteller + Mango- Dip	ALLERGENE AFLN
DONNERSTAG	MENÜ 1	BÄRLAUCH- SEMMELKNÖDEL AN RAHMGEMÜSE Schmelzzwiebeln + Salat	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	GEBACKENES FISCHKNUSPERFILET Kartoffel- Gurkensalat + Bärlauch- Mayonnaise + Zitrone	ALLERGENE ACDG
FREITAG	MENÜ 1	VORARLBERGER RIEBEL Kristallzucker + Ländle Apfelmus	ALLERGENE AG
	MENÜ 2	WIENER SCHNITZEL VOM HUHN Pommes frites + gem. Salat + Zitrone	ALLERGENE ACG

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	WILD GARLIC RISOTTO Grated cheese + dessert	ALLERGENS GLO
	MENU 2	MINCED MEAT PATTIES (LÄNDLE ORGANIC BEEF & VEAL) Mashed potatoes + peas and carrots	ALLERGENS ACGLMO
TUESDAY	MENU 1	BAKED VEGETABLE RÖSTI Salad garnish + dip + dessert	ALLERGENS GLO
	MENU 2	BAKED CHICKEN THIGH Potato wedges + dip + salad	ALLERGENS AGLO
	VEGAN	FILLED FLATBREAD falafel + vegetable + french fries	ALLERGENS ACGLO
WEDNESDAY	MENU 1	BAKED RÖSTI POCKETS (HERBS-GERVAIS) Wild garlic dip + carrot and cabbage slaw	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	LÄNDLE ROAST PORK Bavarian cabbage + bread dumplings	ALLERGENS ACGLM
	VEGAN	LENTIL PATTY salad garnish + mango dip	ALLERGENS AFLN
THURSDAY	MENU 1	WILD GARLIC DUMPLINGS WITH CREAMY VEGETABLES melted onions + salad	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	CRISPY BAKED FISH FILLET Potato and cucumber salad + wild garlic mayonnaise + lemon	ALLERGENS ACDG
FRIDAY	MENU 1	VORARLBERGER RIEBEL Caster sugar + Ländle apple sauce	ALLERGENS AG
	MENU 2	VIENNA STYLE SCHNITZEL FROM CHICKEN French fries + mixed salad + lemon	ALLERGENS ACG

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