

<b>MONTAG</b>	MENÜ 1	<b>BÄRLAUCH- TOMATEN- RISOTTO</b> geriebenen Käse + Dessert	ALLERGENE <b>GLO</b>
	MENÜ 2	<b>FLEISCHBÄLLCHEN VOM LÄNDLE BIO RIND &amp; KALB</b> Tomatensauce + Teigwaren+ geriebenen Käse + gem. Salat	ALLERGENE <b>ACGLMO</b>
<b>DIENSTAG</b>	MENÜ 1	<b>KAROTTEN- SELLERIE GULASCH</b> Luger Brot + Dessert	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
	MENÜ 2	<b>ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM LÄNDLE SCHWEIN</b> Kartoffelrösti + Blattsalat	ALLERGENE <b>GLO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>SPARGELRISOTTO</b> Tomatensalat + Rucola	ALLERGENE <b>LO</b>
<b>MITTWOCH</b>	MENÜ 1	<b>GEMÜSE- SUGO MIT TOFU</b> Teigwaren + geriebenen Käse + gem. Salat	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
	MENÜ 2	<b>GULASCH VOM LÄNDLE BIO RIND</b> Spätzle + Karottengemüse	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>SALATBOWL VON SPARGEL &amp; ERDBEEREN</b> Quinoa	ALLERGENE <b>LO</b>
<b>DONNERSTAG</b>	MENÜ 1	<b>SPINAT- LASAGNE</b> Cheddar Käse- Spinat + Käse- Rahmsauce	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
	MENÜ 2	<b>VORARLBERGER KÄS- HÖRNLE</b> Kartoffel- Blattsalat + Röstzwiebel	ALLERGENE <b>ACGLMO</b>
<b>FREITAG</b>	MENÜ 1	<b>KASPRESSKNÖDEL</b> Dip + Salatgarnitur	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
	MENÜ 2	<b>ZACK- ZACK MIT GRILLWÜRSTCHEN</b> Grilltomate + Pommes frites + Kräuterbutter	ALLERGENE <b>GLO</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

<b>A</b> Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>H</b> Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>B</b> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>L</b> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b> Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>M</b> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b> Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	<b>N</b> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>E</b> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>O</b> Schwefeldioxid und Sulfite
<b>F</b> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>P</b> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b> Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	<b>R</b> 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>WILD GARLIC AND TOMATO RISOTTO</b> Grated cheese + dessert	ALLERGENS <b>GLO</b>
	MENU 2	<b>MEATBALLS FROM ORGANIC LÄNDLE BEEF &amp; VEAL</b> Tomato sauce + pasta + grated cheese + mixed salad	ALLERGENS <b>ACGLMO</b>
<b>TUESDAY</b>	MENU 1	<b>CARROT AND CELERY GOULASH</b> Bread from Luger bakery + dessert	ALLERGENS <b>ACGLO</b>
	MENU 2	<b>ZURICH-STYLE MINCED LÄNDLE PORK</b> Potato rösti + lettuce	ALLERGENS <b>GLO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>ASPARAGUS RISOTTO</b> tomato salad + rucola	ALLERGENS <b>LO</b>
<b>WEDNESDAY</b>	MENU 1	<b>VEGETABLE SUGO WITH TOFU</b> Pasta + grated cheese + mixed salad	ALLERGENS <b>ACGLO</b>
	MENU 2	<b>GOULASH FROM ORGANIC LÄNDLE BEEF</b> Spätzle pasta + carrot vegetables	ALLERGENS <b>ACGLO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>SALAD BOWL</b> quinoa	ALLERGENS <b>LO</b>
<b>THURSDAY</b>	MENU 1	<b>SPINACH LASAGNA</b> Cheddar cheese, spinach and creamy cheese sauce	ALLERGENS <b>ACGLO</b>
	MENU 2	<b>VORARLBERG MAC'N'CHEESE</b> Potato-lettuce salad + fried onions	ALLERGENS <b>ACGLMO</b>
<b>FRIDAY</b>	MENU 1	<b>BREAD DUMPLINGS WITH CHEESE</b> Dip + salad garnish	ALLERGENS <b>ACGLO</b>
	MENU 2	<b>ZACK-ZACK WITH GRILLED SAUSAGES</b> Grilled tomato + French fries + herb butter	ALLERGENS <b>GLO</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

<b>A</b> Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>H</b> Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>B</b> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>L</b> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b> Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>M</b> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b> Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	<b>N</b> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>E</b> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>O</b> Schwefeldioxid und Sulfite
<b>F</b> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>P</b> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b> Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	<b>R</b> 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