

MONTAG	MENÜ 1	MEXIKANISCHER KICHERERBSEN- EINTOPF Luger Brot + Dessert	ALLERGENE AGLOP
	MENÜ 2	LÄNDLE SCHWEINESTEAK Jägersauce + Mandelbällchen + Speckbohnen	ALLERGENE ACGHLOP
DIENSTAG	MENÜ 1	CHAMPIGNONS Á LA CREME Serviettenknödel + Menüsalat	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	CHILI CON CARNE VOM LÄNDLE BIO RIND Sauerrahm- Dip + Couscous Reis + gem. Salat	ALLERGENE AGLOP
	VEGAN	WRAP MIT KÄSE & BODENSEESPARGEL Hummus + Salatgarnitur	ALLERGENE ALO
MITTWOCH	MENÜ 1	CREMIGES EBLY KAROTTEN- RISOTTO geriebenen Käse + gem. Salat	ALLERGENE AGLO
	MENÜ 2	GESCHMORTE HÜHNERKEULE Erbsen- Reis + Salat	ALLERGENE GLO
	VEGAN	SALATBOWL vom Bio Randig + Apfel + Nüsse + Kartoffeln	ALLERGENE HLMO
DONNERSTAG	MENÜ 1	GEBRATENE SCHUPFNUDELN MIT BODENSEE SPARGEL frische Kräuter + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	GULASCH VOM LÄNDLE BIO RIND Butterspätzle + kl. Blattsalat	ALLERGENE ACGLO
FREITAG	MENÜ 1	GEBACKENER CAMEMBERT Preiselbeeren + Salatgarnitur	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	WIENER SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + Zitrone + gem. Salat	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	H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	O Schwefeldioxid und Sulfite
F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	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	MEXICAN CHICKPEA STEW Bread from Luger bakery + dessert	ALLERGENS AGLOP
	MENU 2	LÄNDLE PORK STEAK Hunter's sauce + almond potato fritters + bacon-wrapped green beans	ALLERGENS ACGHLOP
TUESDAY	MENU 1	CREAMED MUSHROOMS Bread dumplings	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	CHILI CON CARNE FROM ORGANIC LÄNDLE BEEF Sour cream dip + couscous rice + mixed salad	ALLERGENS AGLOP
	VEGAN	WRAP WITH CHEESE & ASPARAGUS FROM LAKE CONSTANCE REGION Hummus + salad garnish	ALLERGENS ALO
WEDNESDAY	MENU 1	CREAMY WHEAT & CARROT RISOTTO Grated cheese + mixed salad	ALLERGENS AGLO
	MENU 2	BRAISED CHICKEN THIGH Green peas and rice + salad	ALLERGENS GLO
	VEGAN	SALAD BOWL organic edge + apple + nuts + potato	ALLERGENS HLMO
THURSDAY	MENU 1	FINGER SHAPED POTATO NOODLES WITH ASPARAGUS fresh herbs + dessert	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	GOULASH MADE FROM ORGANIC LÄNDLE BEEF buttered "Spaetzle" pasta + broccoli	ALLERGENS ACGLO
FRIDAY	MENU 1	BAKED CAMEMBERT cranberries + mixed salad	ALLERGENS ACG
	MENU 2	VIENNESE STYLE SCHNITZEL FROM LÄNDLE PORK French fries + lemon + mixed salad	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	H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	O Schwefeldioxid und Sulfite
F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	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