

MONTAG		FEIERTAG- PFINGSTMONTAG	
DIENSTAG	MENÜ 1	LINSEN- GEMÜSE CURRY Reisring + Dessert	ALLERGENE FGLNO
	MENÜ 2	BRATWURST VOM LÄNDLE BIO SCHWEIN Erbsengemüse + Kartoffelpüree	ALLERGENE GLO
	VEGAN	SPARGELRISOTTO Rucola- Salat	ALLERGENE LO
MITTWOCH	MENÜ 1	KNÖDEL- GEMÜSE GRÖSTL Sauerrahm Dip + Ländle Petersilie	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	RAGOUT VOM LÄNDLE BIO RIND Bio Randig Gemüse + Polenta	ALLERGENE GLMO
	VEGAN	SALATBOWL von Ländle Mai Rüben + Bio- Randig + Bodensee- Erdbeeren	ALLERGENE LOP
DONNERSTAG	MENÜ 1	BODENSEE- SPARGEL QUICHE Kräuter + Zwiebel + Salatgarnitur + Dip	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	GEKOCHTES LÄNDLE BIO RIND Kren + Salzkartoffeln + Blattspinat	ALLERGENE GLOP
FREITAG	MENÜ 1	BODENSEE- SPARGEL Sauce Hollandaise + Salzkartoffeln + Dessert	ALLERGENE GLO
	MENÜ 2	SCHWEINEFILET MEDAILLONS Pfefferrahmsauce + Kroketten + Karottengemüse	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	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		PUBLIC HOLIDAY – WHIT MONDAY	
TUESDAY	MENU 1	LENTIL AND VEGETABLE CURRY Rice ring + dessert	ALLERGENS FGLNO
	MENU 2	ORGANIC LÄNDLE PORK SAUSAGE Peas + mashed potatoes	ALLERGENS GLO
	VEGAN	ASPARAGUS RISOTTO rocket salad	ALLERGENS LO
WEDNESDAY	MENU 1	DUMPLINGS WITH VEGETABLES Sour cream dip + Ländle parsley	ALLERGENS ACG
	MENU 2	ORGANIC LÄNDLE BEEF RAGOUT Organic root vegetables + polenta	ALLERGENS GLMO
	VEGAN	SALADBOWL organic striped May turnips from ländle + lake constance strawberries	ALLERGENS LOP
THURSDAY	MENU 1	ASPARAGUS QUICHE FROM LAKE CONSTANCE onion + herbs + salad + dip	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	BOILED ORGANIC BEEF Horseradish + boiled potatoes + leaf spinach	ALLERGENS GLOP
FRIDAY	MENU 1	ASPARAGUS FROM LAKE CONSTANCE hollandaise sauce + potatoes + dessert	ALLERGENS GLO
	MENU 2	LÄNDLE PORK MEDALLIONS Pepper cream sauce + croquettes + carrots	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	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