

MONTAG	MENÜ 1	SPAGHETTI NAPOLI fruchtige Tomatensauce + geriebenen Käse + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	ÜBERBACKENE ÄLPLER KARTOFFEL RÖSTI (Speck & Zwiebel & Bergkäse) + Topfen Dip + Salatgarnitur	ALLERGENE GLO
DIENSTAG	MENÜ 1	BÄRLAUCH- RISOTTO Tomaten + geriebenen Käse + Dessert	ALLERGENE GLO
	MENÜ 2	SPAGHETTI BOLOGNESE VOM LÄNDLE BIO RIND geriebenen Käse + gem. Salat	ALLERGENE ACGLO
	VEGAN	BIO RANDIG- KAROTTEN- RAGOUT Sojapolenta + Ländle Frühlingszwiebel	ALLERGENE FLNO
MITTWOCH	MENÜ 1	CURRY VON DER MAI- RÜBE Couscous + Blattsalat	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	HACKLAIBCHEN VOM LÄNDLE BIO RIND & KALB Kartoffelpüree + buntes Gemüse	ALLERGENE ACGLMO
	VEGAN	SALATBOWL Karfiol + Brokkoli + Quinoa	ALLERGENE LO
DONNERSTAG		FEIERTAG- FRONLEICHNAM	
FREITAG		FENSTERTAG- GESCHLOSSEN	

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	SPAGHETTI NAPOLI Fruity tomato sauce + grated cheese + dessert	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	BAKED POTATO (BACON, ONION & CHEESE) Curd cheese dip + salad garnish	ALLERGENS GLO
TUESDAY	MENU 1	WILD GARLIC RISOTTO grated cheese + tomato salad + dessert	ALLERGENS GLO
	MENU 2	SPAGHETTI BOLOGNESE WITH ORGANIC LÄNDLE BEEF grated cheese + mixed salad	ALLERGENS ACGLO
	VEGAN	ORGANIC BEETROOT RAGOUT soy polenta + ländle spring onion	ALLERGENS FLNO
WEDNESDAY	MENU 1	TURNIP CURRY couscous + salad	ALLERGENS ACG
	MENU 2	ORGANIC LÄNDLE BEEF & VEAL PATTIES Mashed potatoes + mixed vegetables	ALLERGENS ACGLMO
	VEGAN	SALADBOWL couliflower + broccoli + quinoa	ALLERGENS LO
THURSDAY	PUBLIC HOLIDAY CORPUS CHRISTI		
FRIDAY	WINDOW DAY CLOSED		

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