

MONTAG	MENÜ 1	MEXIKANISCHER LINSEN- Eintopf Reis + Dessert	ALLERGENE AGLO
	MENÜ 2	RAGOUT VOM LÄNDLE KALB Teigwaren + Speckbohnen	ALLERGENE ACGLOP
DIENSTAG	MENÜ 1	SPARGEL- GEMÜSE EBLY- RISOTTO geriebenen Käse + gem. Salat	ALLERGENE AGLO
	MENÜ 2	GEBRATENES FISCHFILET Tomaten- Kräuter- Salsa + Kartoffel- Gemüse Gröstl	ALLERGENE ADGLO
	VEGAN	RANDIG CARPACCHIO Kren + Kartoffel- Gurken Salat + Brot	ALLERGENE ALOP
MITTWOCH	MENÜ 1	GEMÜSE- MAULTASCHEN Sommergemüse + Ländle Petersilie + Dip + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	HÜHNER- RAHMGESCHNETZELTES "SÜSS- SAUER" Gemüsereis + Salat	ALLERGENE FGLNO
	VEGAN	ITALIENISCHE SALATBOWL bunte Tomaten + Basilikum + Tofu	ALLERGENE LO
DONNERSTAG	MENÜ 1	ÜBERBACKENES GEMÜSE- RÖSTI Salatgarnitur + Dip	ALLERGENE GLO
	MENÜ 2	HACKBRATEN VOM LÄNDLE BIO RIND & KALB Kartoffelpüree + Ländle Karottengemüse	ALLERGENE ACGLMO
FREITAG	MENÜ 1	MEDITERRANE GNOCCHI PFANNE Tomaten + Oliven + Rucola Salat + Dessert	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	WIENER SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + gem. Salat	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	MENU 1	MEXICAN LENTIL STEW Rice + Dessert	ALLERGENS AGLO
	MENU 2	LÄNDLE VEAL RAGOUT Pasta + green beans with bacon	ALLERGENS ACGLOP
TUESDAY	MENU 1	ASPARAGUS AND VEGETABLE EBLY RISOTTO Grated cheese + mixed salad	ALLERGENS AGLO
	MENU 2	PAN-FRIED FISH FILLET Tomato and herb salsa + potato and vegetable hash	ALLERGENS ADGLO
	VEGAN	BEETROOT CARPACCIO potato cucumber salad + bread	ALLERGENS ALOP
WEDNESDAY	MENU 1	SWABIAN PASTA POCKETS WITH VEGETABLE STUFFING Summer vegetables + Ländle parsley + dip + dessert	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	CREAMY 'SWEET AND SOUR' CHICKEN Vegetable rice + salad	ALLERGENS FGLNO
	VEGAN	SALAD BOWL tomatoes + basil + tofu	ALLERGENS LO
THURSDAY		BAKED POTATO RÖSTI WITH VEGETABLES Salad garnish + dip	ALLERGENS GLO
		ORGANIC LÄNDLE BEEF & VEAL MEAT LOAF Mashed potatoes + Ländle carrots	ALLERGENS ACGLMO
FRIDAY		MEDITERRANEAN GNOCCHI PAN Tomatoes + olives + rocket salad + dessert	ALLERGENS ACG
		VIENNESE STYLE LÄNDLE PORK SCHNITZEL French fries + mixed salad	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