

<b>MONTAG</b>	MENÜ 1	<b>SPAGHETTI AGLIO E OLIO</b> Grana Padana + Dessert	ALLERGENE <b>ACLO</b>
	MENÜ 2	<b>CHILI CON CARNE</b> Quinoa- Couscous- Reis + gem. Salat	ALLERGENE <b>GLOP</b>
<b>DIENSTAG</b>	MENÜ 1	<b>GEBACKENE RÖSTITASCHEN (KRÄUTER- GERVAIS)</b> Topfen Dip + Gemüse- Salat	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
	MENÜ 2	<b>LÄNDLE KALBBRATWURST</b> Zwiebeljus + Kartoffelpüree + Ländle Gemüse	ALLERGENE <b>GLO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>SALATBOWL</b> gebratener Blumenkohl + Karotte + Kartoffeln	ALLERGENE <b>FLNO</b>
<b>MITTWOCH</b>	MENÜ 1	<b>PENNE ALL´ ARRABBIATA</b> scharfe Tomatensauce + Grana Padana + gem. Salat	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
	MENÜ 2	<b>HAUSGEMACHTE PAELLA</b> Fischwürfel + Tomate + Erbsen + Hühnerflügel	ALLERGENE <b>DGLOR</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>SALATBOWL</b> Glasnudelsalat + scharfer Tofu + Mango	ALLERGENE <b>FLNO</b>
<b>DONNERSTAG</b>	MENÜ 1	<b>KNÖDEL- GEMÜSE GRÖSTL</b> Dip + Sommergemüse + Dessert	ALLERGENE <b>ACG</b>
	MENÜ 2	<b>HÜHNER- RAHMGESCHNETZELTES</b> Erbsenreis + gem. Salat	ALLERGENE <b>GLO</b>
<b>FREITAG</b>	MENÜ 1	<b>GEBACKENER CAMEMBERT</b> Preiselbeeren + Salatgarnitur	ALLERGENE <b>ACG</b>
	MENÜ 2	<b>ČEVAPČIĆI VOM LÄNDLE BIO RIND &amp; KALB</b> Ajvar + Pommes frites + Zwiebelringe + gem. Salat	ALLERGENE <b>ACGLO</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>SPAGHETTI AGLIO E OLIO</b> grana padana + dessert	ALLERGENS <b>ACGLO</b>
	MENU 2	<b>CHILI CON CARNE</b> quinoa- couscous- rice + mixed salad	ALLERGENS <b>GLOP</b>
<b>TUESDAY</b>	MENU 1	<b>BAKED POTATO POCKETS (HERB GERVAIS CHEESE)</b> curd cheese dip + vegetable salad	ALLERGENS <b>ACGLO</b>
	MENU 2	<b>LOCAL VEAL BRATWURST</b> jus + mashed potaoes + local vegetabeles	ALLERGENS <b>GLO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>SALADBOWL</b> roasted cauliflower + carrot + potatoes	ALLERGENS <b>FLNO</b>
<b>WEDNESDAY</b>	MENU 1	<b>PENNE ALL'ARRABBIATA</b> spicy tomatoe salad + grana padana + mixed salad	ALLERGENS <b>ACGLO</b>
	MENU 2	<b>HOMEMADE PAELLA</b> fish pieces + tomato + peas + chicken wings	ALLERGENS <b>DGLOR</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>SALATBOWL</b> glass noodle salad + spicy tofu + mango	ALLERGENS <b>FLNO</b>
<b>THURSDAY</b>	MENU 1	<b>DUMPLING &amp; VEGETABLE SKILLET (GRÖSTL)</b> DIP + SUMMER VEGETABLES + DESSERT	ALLERGENS <b>ACG</b>
	MENU 2	<b>CHICKEN IN CREAM SAUCE (SLICED)</b> pea rice + mixed salad	ALLERGENS <b>GLO</b>
<b>FRIDAY</b>	MENU 1	<b>BAKED CAMEMBERT</b> cranberries + salad garnish	ALLERGENS <b>ACG</b>
	MENU 2	<b>ĆEVAPČIĆI (LOCAL ORGANIC BEEF &amp; VEAL)</b> ajvar + french fries + onion rings + mixed salad	ALLERGENS <b>ACGLO</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