

MONTAG	MENÜ 1	MAROKKANISCHER KICHERERBSEN- EINTOPF Luger Brot + Dessert	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	LASAGNE VOM LÄNDLE BIO RIND fruchtige Tomatensauce + gem. Salat	ALLERGENE ACGLO
DIENSTAG	MENÜ 1	GEMÜSE LASAGNE fruchtige Tomatensauce + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	LÄNDLE SCHWEINESTEAK Pfefferrahmsauce + Mandelbällchen + grüne Bohnen	ALLERGENE ACGHLO
	VEGAN	BBQ- BOHNEN Tortillas + Tomatensalat	ALLERGENE ALOP
MITTWOCH	MENÜ 1	RISOTTO VOM LÄNDLE KARFIOL geriebenen Käse + Ländle Zucchini Salat	ALLERGENE GLO
	MENÜ 2	GEBACKENES FISCHFILET Kartoffel- Gurkensalat + Zitrone + Dill- Mayonnaise	ALLERGENE ACDGLO
	VEGAN	SERBISCHE SALATBOWL Mandarinen + Chili + Tofu	ALLERGENE FLN
DONNERSTAG	MENÜ 1	GEBACKENE RÖSTITASCHEN Krautsalat + Dip	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	GESCHMORTES LÄNDLE BIO RINDSSTEAK Steakpommes + Ländle Rahmgurken- Salat	ALLERGENE ACGLO
FREITAG	MENÜ 1	SELLERIE- KAROTTEN GYROS Tsatsiki- Dip + Pommes frites + Dessert	ALLERGENE GLO
	MENÜ 2	CURRYWURST VON DER LÄNDLE KALBSBRATWURST Pommes frites + gem. Salat	ALLERGENE G

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	MOROCCAN CHICKPEA STEW bread + dessert	ALLERGENS ACG
	MENU 2	LASAGNA WITH LOCAL ORGANIC BEEF fruity tomato sauce + mixed salad	ALLERGENS ACGLO
TUESDAY	MENU 1	VEGETABLE LASAGNA fruity tomato sauce + dessert	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	LOCAL PORK STEAK pepper cream sauce + almond dumplings + green beans	ALLERGENS ACGHLO
	VEGAN	BBQ- BEANS tortillas + tomato salad	ALLERGENS ALOP
WEDNESDAY	MENU 1	RISOTTO WITH LOCAL CAULIFLOWER grated cheese + local zucchini salad	ALLERGENS GLO
	MENU 2	BAKED FISH FILLET potato cucumber salad + lemon + dill mayonnaise	ALLERGENS ACDGLO
	VEGAN	SERBIAN SALAD BOWL mandarins + chili + tofu	ALLERGENS FLN
THURSDAY	MENU 1	BAKED RÖSTITAS coleslaw + dip	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	BRAISED LOCAL ORGANIC BEEF STEAK mashed potatoes + local cauliflower	ALLERGENS ACGLO
FRIDAY	MENU 1	CELERY-CARROT GYROS tzatziki dip + french fries + dessert	ALLERGENS GLO
	MENU 2	CURRY SAUSAGE (LOCAL VEAL BRATWURST) french fries + mixed salad	ALLERGENS G

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