

MONTAG	MENÜ 1	KICHERERBSEN- GEMÜSE CHILI Sauerrahm- Dip + Dessert	ALLERGENE GLO
	MENÜ 2	LÄNDLE KALBSBRATWURST Zwiebel- Senf- Sauce + Pommes frites + Salat	ALLERGENE GLO
DIENSTAG	MENÜ 1	GEBACKENE RÖSTITASCHEN (KRÄUTER- GERVAIS) Topfen Dip + Salatgarnitur	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	OFENFRISCHE HÜHNERKEULE Thymian- Jus + Reis + Zucchini- Gemüse	ALLERGENE GLO
	VEGAN	VEGANES TAGESANGEBOT	
MITTWOCH	MENÜ 1	SCHARF MARINIERTER TOFU Gurken- Relish + Pommes frites + gem. Salat	ALLERGENE FGLNO
	MENÜ 2	PULLET BEEF IM BURGER BUN (LÄNDLE BIO RIND) BBQ- Sauce + Pommes frites + Coleslaw Salat	ALLERGENE ACGLO
DONNERSTAG	MENÜ 1	ORIENTALISCHE LINSEN PFANNE Curry- Dip + Dörrobst + Minze + gem. Salat	ALLERGENE AFGLNO
	MENÜ 2	GESCHNETZELTES VOM LÄNDLE SCHWEIN Teigwaren + Ländle Bohnen	ALLERGENE ACGLOP
	VEGAN	VEGANES TAGESANGEBOT	
FREITAG	MENÜ 1	OFENFRISCHE BUCHTELN Vanillesauce + Rhabarber Kompott	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	HAUSSPIESS VOM LÄNDLE SCHWEIN (Paprika & Zwiebel & Speck) + Teufelsauce + Pommes frites + gem. Salat	ALLERGENE GLO

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	CHICKPEA VEGETABLE CHILI sour cream + dessert	ALLERGENS GLO
	MENU 2	LÄNDLE SAUSAGE onion- mustard sauce + french fries + salad	ALLERGENE GLO
TUESDAY	MENU 1	BAKED ROAST POTATOES quark dip + salad lgarnish	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	OVNE- BAKED CHICKEN LEG thyme jus + rice + zucchini	ALLERGENS GLO
	VEGAN	VEGAN DAILY SPECIAL	
WEDNESDAY	MENU 1	SPICY MARINATED TOFU cucumber relish + french fries + coleslaw	ALLERGENS FGLNO
	MENU 2	PULLET BEEF IN A BURGER BUN (LÄNDLE ORGANIC BEEF) BBQ- sauce + french fries + coleslaw	ALLERGENS ACGLO
THURSDAY	MENU 1	ORIENTAL LENTAL PAN curry dip + dried fruit + mint + mixed salad	ALLERGENS AFGLNO
	MENU 2	SLICED LÄNDLE PORK pasta + beans	ALLERGENS ACGLOP
	VEGAN	VEGAN DAILY SPECIAL	
FRIDAY	MENU 1	OVEN- FRESH BUNS vanilla sauce + rhubarb compote	ALLERGENS ACG
	MENU 2	PORK SKEWER (pepper & onion & bacon) + devil's sauce + french fries + mixed salad	ALLERGENS GLO

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
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

- H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und Sulfite
- P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 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