

MONTAG	MENÜ 1	SPAGHETTI NAPOLI Tomatensauce + Grana Padano + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	LÄNDLE BIO RINDSBRATEN Serviettenknödel + Ländle Blaukraut	ALLERGENE ACGLMO
DIENSTAG	MENÜ 1	KRAUT- GEMÜSE SPÄTZLE Topfen Dip + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	ÜBERBACKENER KARTOFFELRÖSTI (RÄUCHERLACHS & KÄSE) Topfen Dip + Salatgarnitur	ALLERGENE DGLOP
	VEGAN	VEGANES TAGESANGEBOT	
MITTWOCH	MENÜ 1	KARTOFFEL- KÜRBIS GRATIN Ländle Hokkaido- Kürbis + Grana Padano + Dessert	ALLERGENE GLO
	MENÜ 2	SPAGHETTI BOLOGNAISE VOM LÄNDLE BIO RIND Grana Padano + gem. Salat	ALLERGENE ACGLO
DONNERSTAG	MENÜ 1	GEBACKENE RÖSTITASCHEN Dip + Salatgarnitur	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	STROGANOFF VOM LÄNDLE SCHWEIN Butterspätzle + gem. Salat	ALLERGENE ACGLO
	VEGAN	VEGANES TAGESANGEBOT	
FREITAG	MENÜ 1	TOPFEN NOCKERL IN SÜSSEN BRÖSELN Rhabarber Kompott + Staubzucker	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	SPAGHETTI NAPLES tomato sauce + Grana Padano + dessert	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	LÄNDLE ORGANIC ROAST BEEF Bread dumplings + Ländle red cabbage	ALLERGENE ACGLMO
TUESDAY	MENU 1	CABBAGE AND VEGETABLE "SPÄTZLE" PASTA Curd cheese dip + dessert	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	BAKED POTATO RÖSTI (SMOKED SALMON & CHEESE) Curd cheese dip + salad garnish	ALLERGENS DGLOP
		VEGAN SPECIAL OF THE DAY	
WEDNESDAY	MENU 1	POTATO- PUMPKIN GRATIN Ländle Hokkaido pumpkin + Grana Padano + dessert	ALLERGENS GLO
	MENU 2	ORGANIC LÄNDLE BEEF SPAGHETTI BOLOGNESE Grana Padano + mixed salad	ALLERGENS ACGLO
THURSDAY	MENU 1	BAKED RÖSTI POCKETS Dip + mixed salad	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	LÄNDLE PORK STROGANOFF Butter spaetzle + mixed salad	ALLERGENS ACGLO
		VEGAN SPECIAL OF THE DAY	
FRIDAY	MENU 1	QUARK DUMPLINGS IN SWEET BRADCRUMBS Rhubarb copote + icing sugar	ALLERGENS ACG
	MENU 2	LÄNDLE PORK SCHNITZEL "VIENNESE" STYLE French fries + mixed salad	ALLERGENS 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