

MONTAG	MENÜ 1	LÄNDLE KÜRBIS- REIS LAIBCHEN Dip + Salatgarnitur + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	"ASIA BUTTER CHICKEN" (HÜHNERKEULE) Reis + Wokgemüse	ALLERGENE FGLNO
DIENSTAG	MENÜ 1	LÄNDLE GEMÜSE SUGO Teigwaren + Grana Padano	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	LÄNDLE KALBSBRATWURST Kartoffelpüree + Ländle Karotten	ALLERGENE GLO
	VEGAN	VEGANES TAGESANGEBOT	
MITTWOCH	MENÜ 1	CREMIGES EBLÜ RISOTTO gem. Salat + Grana Padano	ALLERGENE AGLO
	MENÜ 2	BRATEN VOM LÄNDLE SCHWEIN Ländle Majoran- Kartoffeln + Blaukraut	ALLERGENE GLMOP
DONNERSTAG	MENÜ 1	KRAUTSTRUDEL Kräuterrahm- Sauce + Kartoffelpüree + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	LÄNDLE SCHWEINSTEAK MIT WÄLDERKRUSTE (Käse & Speck) + Mandelbällchen + Ländle Bohnen	ALLERGENE ACGHLOP
	VEGAN	VEGANES TAGESANGEBOT	
FREITAG	MENÜ 1	ZWETSCHGEN- TOPFEN KNÖDEL Vanillesauce + hausgemachtes Ländle Apfelkompott	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	BERNER WÜRSTCHEN Senf- Zwiebel- Dip + Pommes frites	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 MENS: Montag bis Freitag 10:00 – 13:30 Uhr | Mittagstisch 11:00 – 13:30 Uhr

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

MONDAY	MENU 1	LÄNDLE PUMPKIN AND RICE PATTIES Dip + salad garnish + dessert	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	'ASIA BUTTER CHICKEN' (CHICKEN THIGH) Rice + stir-fried vegetables	ALLERGENE FGLNO
TUESDAY	MENU 1	LÄNDLE VEGETABLE SUGO Pasta + Grana Padano	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	LÄNDLE VEAL SAUSAGE Mashed potatoes + Ländle carrots	ALLERGENS GLO
		VEGAN SPECIAL OF THE DAY	
WEDNESDAY	MENU 1	CREAMY EBLY RISOTTO Mixed salad + Grana Padano	ALLERGENS AGLO
	MENU 2	LÄNDLE PORK ROAST Ländle marjoram potatoes + red cabbage	ALLERGENS GLMOP
THURSDAY	MENU 1	STRUDEL PASTRY STUFFED WITH CABBAGE Herb cream sauce + mashed potatoes + dessert	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	LÄNDLE PORK STEAK WITH BACON & CHEESE CRUST Almond fritters + Ländle beans	ALLERGENS ACGHLOP
		VEGAN SPECIAL OF THE DAY	
FRIDAY	MENU 1	CURD CHEESE DUMPLINGS STUFFED WITH PLUMS Vanilla sauce + homemade Ländle apple compote	ALLERGENS ACG
	MENU 2	"BERN" STYLE SAUSAGES Mustard and onion dip + French fries	ALLERGENS 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
- 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