

MONTAG	MENÜ 1	LÄNDLE TOMATENRISOTTO Rucola + Mini-Burrata + Salat	ALLERGENE GLO
	MENÜ 2	RAGOUT VOM LÄNDLE KALB Kroketten + Erbsengemüse	ALLERGENE ACGLO
DIENSTAG	MENÜ 1	ZUCCHINI GULASCH Salzkartoffeln + gemischter Salat	ALLERGENE GLO
	MENÜ 2	LÄNDLE SCHWEINESTEAK MIT ZWIEBEL ÜBERBACKEN Rahmsauce + Teigwaren + gemischter Salat	ALLERGENE ACGLO
	VEGAN	SALATBOWL Tomate + Paprika + Couscous + scharf mariniert	ALLERGENE ALO
MITTWOCH	MENÜ 1	EINGEBRANNT LINSEN Wurzelgemüse + Luger Brot + Dessert	ALLERGENE AGLO
	MENÜ 2	GULASCH VOM BIO RIND Butterspätzle + gemischter Salat	ALLERGENE ACGLO
DONNERSTAG	MENÜ 1	GEMÜSE AUS DEM OFEN (Randig & Zucchini & Karotten) + Tomatensalsa + Pommes frites	ALLERGENE LO
	MENÜ 2	HACKBRATEN VOM LÄNDLE BIO RIND & KALB Kartoffelpüree + Karottengemüse	ALLERGENE ACGLMO
	VEGAN	KAROTTENGNOCCI Kürbis + Rucola	ALLERGENE ALO
FREITAG	MENÜ 1	GEBACKENER CAMEMBERT Salatgarnitur + Preiselbeer	ALLERGENE ACGP
	MENÜ 2	HAMBURGER VOM LÄNDLE BIO RIND IM BURGER BUN Cocktailsauce + Gurke + Tomate + Pommes frites	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 11:00 – 14:00 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	TOMATO RISOTTO rucola + mini burrata + lettuce	ALLERGENS GLO
	MENU 2	LÄNDLE VEAL RAGOUT croquettes + peas	ALLERGENE ACGLO
TUESDAY	MENU 1	ZUCCHINI GOULASCH boiled potatoes + mixed salad	ALLERGENS GLO
	MENU 2	LÄNDLE PORK STEAK TOPPED WITH ONIONS cream sauce + pasta + mixed salad	ALLERGENS ACGLO
	VEGAN	SALAD BOWL tomato + bell pepper + couscous + spicy marinade	ALLERGENS ALO
WEDNESDAY	MENU 1	SAUTEED LENTILS root vegetables + bread + dessert	ALLERGENS AGLO
	MENU 2	ORGANIC BEEF GOULASH root vegetables + bread + dessert	ALLERGENS ACGLO
THURSDAY	MENU 1	OVEN BAKED VEGETABLES beetroot + zucchini + carrots + tomato salsa + french fries	ALLERGENS LO
	MENU 2	LÄNDLE ORGANIC BEEF & VEAL MEATLOAF mashed potatoes + carrots	ALLERGENS ACGLMO
		CARROT POTATO DUMPLINGS pumpkin + arugula	ALLERGENS ALO
FRIDAY	MENU 1	BAKED CAMEMBERT salad garnish + cranberry	ALLERGENS ACGP
	MENU 2	HAMBURGER FROM LÄNDLE ORGANIC BEEF (BURGER BUN) cocktail sauce + cucumber + tomato + french fries	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 11:00 – 14:00 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