

MONTAG	MENÜ 1	PENNE ARRABBIATA scharfe Tomatensauce + Grano Padana + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	CHILI CON CARNE VOM LÄNDLE BIO RIND Sauerrahm- Dip + Kichererbsen Reis + gem. Salat	ALLERGENE GLOP
DIENSTAG	MENÜ 1	KRAUTSCHUPFNUDELN Topfen Dip + Ländle Kraut + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	SPANISCHE PAELLA Tomate + Erbsen + Meeresfrüchte + Hühnerfleisch + Zitrone + Petersilie + Salat	ALLERGENE BDFGLNO
	VEGAN	PAPRIKA- SÜSSKARTOFFEL- GULASCH Dinkelkrusti + Salat	ALLERGENE LO
MITTWOCH	MENÜ 1	QUICHE VOM LÄNDLE KÜRBIS Dip + Zwiebel + Käse + Salatgarnitur	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	GEBRATENE HÜHNERBRUST Currysauce + Reis + Rosenkohl	ALLERGENE GLO
DONNERSTAG	MENÜ 1	OFENFRISCHER LÄNDLE RANDIG Kremsauce + Kartoffelpüree + Blattsalat	ALLERGENE AGLO
	MENÜ 2	LÄNDLE SCHWEINEBRATEN Krautsalat + Semmelknödel	ALLERGENE ACGLOM
	VEGAN	HERBSTLICHE SALATBOWL Linsen + Karfiol + Kürbis	ALLERGENE ALO
FREITAG	MENÜ 1	KARTOFFEL- KRÄUTER TALER Preiselbeer- Topfen Dip + Salatgarnitur	ALLERGENE GLOP
	MENÜ 2	BBQ- CHICKEN WINGS weiße BBQ- Sauce + Steak Pommes + Zitrone + Menüsalat	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 | "BEWUSST GESUND" – MENÜSUPPE + GROSSER SALAT VOM BUFFET INK. BROT: EUR 10,50

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	PENNE ARRABBIATA spicy tomato sauce + Grana Padano + dessert	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	ORGANIC LÄNDLE BEEF CHILI CON CARNE Sour cream dip + chickpea rice + mixed salad	ALLERGENE GLOP
TUESDAY	MENU 1	FINGER SHAPED POTOATO NOODLES WITH CABBAGE curd cheese dip + Ländle sauerkraut + dessert	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	SPANISH PAELLA tomato + peas + seafood + chicken + lemon + parsley + salad	ALLERGENS BDFGLNO
	VEGAN	PAPRIKA SWEET POTATO GOULASH Spelt Crusty + salad	ALLERGENS LO
WEDNESDAY	MENU 1	LÄNDLE PUMPKIN QUICHE Dip + onion + cheese + salad garnish	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	ORGANIC LÄNDLE ROAST BEEF Mashed potatoes + Brussels sprouts	ALLERGENS GLO
THURSDAY	MENU 1	OVEN-FRESH LÄNDLE BEETS Horseradish sauce + mashed potatoes	ALLERGENS AGLO
	MENU 2	LÄNDLE ROAST PORK Coleslaw + bread dumplings	ALLERGENS ACGLOM
	VEGAN	AUTUMN SALAD BOWL lentils + cauliflower + pumpkin	ALLERGENS ALO
FRIDAY	MENU 1	POTATO AND HERB PATTIES Cranberry and curd cheese dip + salad garnish	ALLERGENS GLOP
	MENU 2	BBQ CHICKEN WINGS White BBQ sauce + steak fries + lemon	ALLERGENS 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 | "BEWUSST GESUND" – MENÜSUPPE + GROSSER SALAT VOM BUFFET INK. BROT: EUR 10,50

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