

MONDAY	MENU 1	LÄNDLE POTATO AND BELL PEPPER GULASH Bread from Luger bakery + dessert	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	ORGANIC ST. GALLER CURRY SAUSAGE homemade curry ketchup + French fries + mixed salad	ALLERGENE GLO
	DAYHIT	CURRIED BEEF TONGUE horseradish sauce + boiled potatoes + salad	ALLERGENE GLO
TUESDAY	MENU 1	SPAGHETTI AGLIO E OLIO garlic + chilli flakes + parsley + Grana Padana + dessert	ALLERGENS AGLO
	MENU 2	LÄNDLE PORK CHOP Boiled potatoes + creamed green beans	ALLERGENS AGLO
	VEGAN	BRUSSELS SPROUT AN CABBAGE STIR- FRY pumpkin salad	ALLERGENS LO
WEDNESDAY	MENU 1	LÄNDLE CARROT RISOTTO Grated cheese + Ländle beetroot and apple salad	ALLERGENS GLO
	MENU 2	ORGANIC LÄNDLE ROAST BEEF Mashed potatoes + Ländle carrot vegetables	ALLERGENS GLMO
THURSDAY	MENU 1	BAKED RÖSTI POCKETS (HERBS & GERVAIS) Dip + Ländle coleslaw + dessert	ALLERGENS ACGLOM
	MENU 2	ORGANIC LÄNDLE BEEF SPAGHETTI BOLOGNESE Grana Padana + mixed salad	ALLERGENS ACGLO
	VEGAN	ASIAN SALAD BOWL Ländle bell peppers + sushi rice	ALLERGENS FLNO
FRIDAY	MENU 1	VORARLBERG RIEBEL sugar + applesauce	ALLERGENS AGLO
	MENU 2	VIENNESE STYLE LÄNDLE PORK SCHNITZEL French fries + lemon + 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 | "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	LÄNDLE POTATO AND BELL PEPPER GULASH Bread from Luger bakery + dessert	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	ORGANIC ST. GALLER CURRY SAUSAGE homemade curry ketchup + French fries + mixed salad	ALLERGENE GLO
	DAYHIT	CURRIED BEEF TONGUE horseradish sauce + boiled potatoes + salad	ALLERGENE GLO
TUESDAY	MENU 1	SPAGHETTI AGLIO E OLIO garlic + chilli flakes + parsley + Grana Padana + dessert	ALLERGENS AGLO
	MENU 2	LÄNDLE PORK CHOP Boiled potatoes + creamed green beans	ALLERGENS AGLO
	VEGAN	BRUSSELS SPROUT AN CABBAGE STIR- FRY pumpkin salad	ALLERGENS LO
WEDNESDAY	MENU 1	LÄNDLE CARROT RISOTTO Grated cheese + Ländle beetroot and apple salad	ALLERGENS GLO
	MENU 2	ORGANIC LÄNDLE ROAST BEEF Mashed potatoes + Ländle carrot vegetables	ALLERGENS GLMO
THURSDAY	MENU 1	BAKED RÖSTI POCKETS (HERBS & GERVAIS) Dip + Ländle coleslaw + dessert	ALLERGENS ACGLOM
	MENU 2	ORGANIC LÄNDLE BEEF SPAGHETTI BOLOGNESE Grana Padana + mixed salad	ALLERGENS ACGLO
	VEGAN	ASIAN SALAD BOWL Ländle bell peppers + sushi rice	ALLERGENS FLNO
FRIDAY	MENU 1	VORARLBERG RIEBEL sugar + applesauce	ALLERGENS AGLO
	MENU 2	VIENNESE STYLE LÄNDLE PORK SCHNITZEL French fries + lemon + 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 | "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