

MONTAG	MENÜ 1	KNÖDEL- GEMÜSE GRÖSTL Dip + Ländle Rührei + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	PULLED BEEF BURGER (LÄNDLE BIO RIND) IM BURGER BUN Chili- Mayonnaise + Ländle Krautsalat + Pommes frites	ALLERGENE GLO
DIENSTAG	MENÜ 1	PIKANTE LINSEN- EBLY PFANNE Curry- Dip + Dessert	ALLERGENE AGLO
	MENÜ 2	LÄNDLE BIO RINDSRAGOUT Teigwaren + gem. Salat	ALLERGENE ACGLO
	VEGAN	"LÄNDLE VEGI GRILLTELLER" Ländle Kürbis + Ländle Zucchini + Ländle Paprika + Tomatensalsa + Pommes frites	ALLERGENE LO
MITTWOCH	MENÜ 1	KAROTTEN- SELLERIE STRUDEL fruchtige Tomatensauce + Gemüse- Reis + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Ländle Kartoffel- Blattsalat + Röstzwiebel	ALLERGENE ACGLMO
DONNERSTAG	MENÜ 1	HERBSTLICHE PASTA Kürbisrahmsauce + Grana Padana + Menüsalat	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	HACKBRATEN VOM LÄNDLE BIO ALPSCHWEIN Kartoffelpüree + Erbsengemüse	ALLERGENE ACGLMO
	VEGAN	HERBSTLICHE SALATBOWL Ländle Kürbis + Paprika + Karfiol	ALLERGENE LO
FREITAG	MENÜ 1	SELLERIE- SCHNITZEL Pommes frites + Zitrone + gem. Salat	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	BACKHENDEL (AUSGELÖSTE HÜHNERKEULE) Kernöl- Mayonnaise + Pommes frites + Menüsalat	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 | "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	BREAD DUMPLING & VEGETABLE HASH Dip + Ländle scrambled eggs + dessert	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	PULLED LÄNDLE BEEF BURGER (ORGANIC IN BURGER BUN Chilli mayonnaise + Ländle coleslaw + French Fries	ALLERGENE GLO
TUESDAY	MENU 1	SPICY LENTIL AND EBLY PAN Curry dip + dessert	ALLERGENS AGLO
	MENU 2	ORGANIC LÄNDLE BEEF RAGOUT Pasta + mixed salad	ALLERGENS ACGLO
	VEGAN	GRILLED LÄNDLE VEGETABLES Ländle pumpkin + Ländle courgette + Ländle peppers + tomato salsa + French fries	ALLERGENS LO
WEDNESDAY	MENU 1	CARROT AND CELERY STRUDEL PASTRY Fruity tomato sauce + vegetable rice + dessert	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	TRADITIONAL VORARLBERG CHEESE PASTA (SPAETZLE) Ländle potato and leaf salad + fried onions	ALLERGENS ACGLMO
THURSDAY	MENU 1	AUTUMN PASTA Creamy pumpkin sauce + Grana Padano + mixed salad	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	MEAT LOAF FROM ORGANIC LÄNDLE ALPINE PORK Mashed potatoes + mixed peas	ALLERGENS ACGLMO
	VEGAN	AUTUMN SALAD BOWL Ländle pumpkin + peppers + cauliflower	ALLERGENS LO
FRIDAY	MENU 1	CELERY SCHNITZEL French fries + lemon + mixed salad	ALLERGENS ACG
	MENU 2	FRIED CHICKEN (DEBONED CHICKEN THIGH) Pumpkin seed oil mayonnaise + 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 | "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