

MONTAG	MENÜ 1	LINSEN- EBLY GEMÜSE CHILI Dip + Ofenkartoffel + Dessert	ALLERGENE AGLOP
	MENÜ 2	LASAGNE VOM LÄNDLE BIO RIND fruchtige Tomatensauce + gem. Salat	ALLERGENE ACGLO
DIENSTAG	MENÜ 1	VEGANE SALATBOWL Mango Salsa + Kimchi + Sushi Reis + Brot	ALLERGENE FLNO
	MENÜ 2	GEBRATENE HÜHNERBRUST Currysauce + Reiring + scharfes Zucchini-gemüse	ALLERGENE FGLNO
MITTWOCH	MENÜ 1	ÄLPLER HÖRNLE NUDELN Röstzwiebeln + Ländle Apfelmus	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	GULASCH VOM LÄNDLE BIO RIND Butterspätzle + gem. Salat	ALLERGENE ACGLO
DONNERSTAG	MENÜ 1	"QUICHE LORRAINE" (Zwiebel & Käse) + Topfen Dip + Salatgarnitur + Dessert	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	SPAGHETTI "CARBONARA" Schinkenrahmsauce + Grana Padano + gem. Salat	ALLERGENE ACG
	VEGAN	SELLERIE GYROS Gurkenrelish + Pommes frites + Zwiebelringe	ALLERGENE LO
FREITAG	MENÜ 1	OFENFRISCHER TOPFENSTRUDEL Vanillesauce + Ländle Apfelkompott	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	HAUSSPIESS VOM LÄNDLE SCHWEIN Teufel Sauce + Pommes frites + gem. Salat	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 | "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 | H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| C Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse | M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine) | N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | O Schwefeldioxid und Sulfite |
| F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) | 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	LENTIL- EBLY WHEAT VEGETABLE CHILI Dip + baked potato + dessert	ALLERGENS AGLOP
	MENU 2	ORGANIC LÄNDLE BEEF LASAGNA Fruity tomato sauce + mixed salad	ALLERGENE ACGLO
TUESDAY	MENU 1	VEGAN SALAD BOWL Mango salsa + kimchi + sushi rice + bread	ALLERGENS FLNO
	MENU 2	SEARED CHICKEN BREAST Curry sauce + rice ring + spicy courgette vegetables	ALLERGENS FGLNO
WEDNESDAY	MENU 1	ALPINE MACCHERONI PASTA Ländle apple sauce + fried onions	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	ORGANIC LÄNDLE BEEF GOULASH Butter spaetzle pasta + mixed salad	ALLERGENS ACGLO
THURSDAY	MENU 1	‘QUICHE LORRAINE’ (onion & cheese) + curd cheese dip + mixed salad + dessert	ALLERGENS ACG
	MENU 2	SPAGHETTI CARBONARA Ham and cream sauce + Grana Padano + mixed salad	ALLERGENS ACG
	VEGAN	CELERY GYROS cucumber relish + French fries + onion rings	ALLERGENS LO
FRIDAY	MENU 1	FRESHLY BAKED CURD CHEESE STRUDEL Ländle apple compote + vanilla sauce	ALLERGENS ACG
	MENU 2	LÄNDLE PORK SKEWER Devil's sauce + French fries + mixed salad	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 | “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