

MONTAG		NATIONALFEIERTAG	
DIENSTAG	MENÜ 1	CREMIGES TOMATENRISOTTO Grana Padano + Dessert	ALLERGENE GLO
	MENÜ 2	SPAGHETTI BOLOGNOESE VOM LÄNDLE BIO RIND Grana Padano + Salat	ALLERGENE ACGLO
MITTWOCH	MENÜ 1	KARTOFFEL- GEMÜSE- GRATIN Topfen Dip + Blaukraut- Karotten Salat	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	LÄNDLE SCHWEINESTEAK Rahmsauce + Kroketten + Bohnengemüse	ALLERGENE ACGLOP
DONNERSTAG	MENÜ 1	LÄNDLE KRAUTSCHUPFNUDELN Topfen Dip + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	CHILI CON CARNE VOM LÄNDLE BIO RIND Dip + Kichererbsen Reis + gem. Salat	ALLERGENE GLOP
	VEGAN	TAGESHIT	
FREITAG	MENÜ 1	KARTOFFEL- PLÄTZCHEN Preiselbeeren + Salatgarnitur	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	WIENER SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + gem. Salat	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 | 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		NATIONAL HOLIDAY	
TUESDAY	MENU 1	CREAMY TOMATO RISOTTO Grana Padano + dessert	ALLERGENS GLO
	MENU 2	ORGANIC LÄNDLE BEEF SPAGHETTI BOLOGNESE Grana Padano + salad	ALLERGENS ACGLO
WEDNESDAY	MENU 1	POTATO- VEGETABLE GRATIN Curd cheese dip + red cabbage and carrot salad	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	LÄNDLE PORK STEAK Potato croquettes + green beans	ALLERGENS ACGLOP
THURSDAY	MENU 1	FINGER SHAPED POTATO NOODLES WITH LÄNDLE CABBAGE Curd cheese dip + dessert	ALLERGENS ACGLOP
	MENU 2	ORGANIC LÄNDLE BEEF CHILI CON CARNE Dip + chickpea rice + mixed salad	ALLERGENS GLOP
	VEGAN	DAYHIT	ALLERGENS
FRIDAY	MENU 1	POTATO COOKIES Cranberries + salad garnish	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	LÄNDLE PORK SCHNITZELS "VIENNESE STYLE" 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 | 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