

## **MENÜPLAN KW45**

03. November 2025 - 07. November 2025

MONTAG	MENÜ 1	SPAGHETTI AGLIO E OLIO	ALLERGENE
		Knoblauch + Chiliflocken + Petersilie + Parmesan + Dessert	ACG
	MENÜ 2	RAGOUT VOM LÄNDLE SCHWEIN	ALLERGENE
		Teigwaren + gem. Salat	ACGLO
DIENSTAG	MENÜ 1	GEFÜLLTE PAPRIKA MIT GEMÜSEREIS	ALLERGENE
		Kräuter- Rahmsauce + Kartoffelpüree + Dessert	ACGLO
	MENÜ 2	CHILI CON CARNE (100% LÄNDLE BIO RIND)	ALLERGENE
		Couscous Reis + Sauerrahm + Blattsalat	GLOP
MITTWOCH	MENÜ 1	TORTELLINI (RICOTTA- SPINAT)	ALLERGENE
		Spinat- Rahmsauce + Dessert	ACGLO
	MENÜ 2	LÄNDLE SCHWEINESTEAK	ALLERGENE
		Pfefferrahmsauce + Mandelbällchen + grüne Bohnen	ACGLOH
	VEGAN	SALATBOWL	ALLERGENE
		herbstliches Gemüse + Couscous	ALO
DONNERSTAG	MENÜ 1	GEMÜSE- KARTOFFEL GULASCH	ALLERGENE
		Wurzelgemüse + Dinkelkrusti + Salat	GLO
	MENÜ 2	ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM BIO HUHN	ALLERGENE
		Rösti + gem. Salat	GLO
FREITAG	MENÜ 1	OFENFRISCHE BUCHTEL VOM LUGER BÄCK	ALLERGENE
		mit Marillenmarmelade + Vanillesauce + hausgemachtes Apfelkompott	ACGLO
	MENÜ 2	PULLED BEEF VOM LÄNDLE BIO RIND	ALLERGENE
		BBQ- Sauce + Pommes frites + Coleslaw + im Burger Bun	ACGLO

MENÜ 1 + 1 STK. OBST: EUR 9,90/FHV EUR 7,90 | MENÜ 2 + SUPPE: EUR 10,90/FHV EUR 7,90

VEGAN + 1 STK OBST: EUR 9,90/FHV EUR 7,90

**TAGESHIT: EUR 12,90** 

STUDYTELLER – JEDEN TAG WECHSELND: EUR 6,90/FHV EUR 5,90

ÖFFNUNGSZEITEN FH MENSA: Montag bis Freitag 10:00 - 13:30 Uhr | Mittagstisch 11:00 - 13:30 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

