FH MENSA

MENÜPLAN KW48

23. November 2026 – 27. November 2026

MONTAG	MENÜ 1	**EINGEBRANNTE LINSEN** Kartoffel + Gemüse + Luger Brot + Dessert	ALLERGENE **ACGLO**
	MENÜ 2	**BERNER WÜRSTCHEN VON DER LÄNDLE METZG** Zwiebel Dip + Pommes frites + Salat	ALLERGENE **ACGLO**
DIENSTAG	MENÜ 1	**TORTELLINI (RICOTTA- SPINAT)** Gemüse- Sugo + Grana Padano + Blattsalat	ALLERGENE **GLO**
	MENÜ 2	**GEBRATENE HÜHNERBRUST** Rahmsauce + Teigwaren + Rosenkohl	ALLERGENE **DGLOP**
	VEGAN	**KAROTTEN- GNOCCHI** Tomatensalat + Rucola	ALLERGENE **LO**
MITTWOCH	MENÜ 1	**SAURE RÜBEN** Rote Beete- Knödel + Butterbrösel + Dessert	ALLERGENE **ACGLO**
	MENÜ 2	**ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM LÄNDLE SCHWEIN** Kartoffelrösti + gem. Salat	ALLERGENE **ACGLO**
DONNERSTAG	MENÜ 1	**GEFÜLLTE PAPRIKA (REIS)** Rahmsauce + Zucchini Salat + Dessert	ALLERGENE **ACG**
	MENÜ 2	**GESELCHTES VOM LÄNDLE SCHWEIN** Bratensauce + Kren + Ländle Kartoffeln + Ländle Sauerkraut	ALLERGENE **ACGLMO**
	VEGAN	**HERBSTLICHE SALATBOWL** Quinoa + Grünkohl fein garniert	ALLERGENE **ALO**
FREITAG	MENÜ 1	**ÜBERBACKENE CANNELONI** fruchtige Tomatensauce + Dessert	ALLERGENE **ACG**
	MENÜ 2	**WIENER SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN** Pommes frites + Zitrone + 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
- **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

LÄNDLE GASTRONOMIE

wwww.laendlegastronomie.at

FH MENSA

MENÜPLAN KW48

23. November 2026 – 27. November 2026

MONDAY	MENU 1	**LENTIL STEW** Potatoes + vegetables + bread from local bakery + dessert	ALLERGENS **ACGLO**
	MENU 2	**BERNESE SAUSAGES WITH CHEESE & BACON** Onion dip + French fries + salad	ALLERGENE **ACGLO**
TUESDAY	MENU 1	**TORTELLINI (RICOTTA AND SPINACH)** Vegetable sugo + Grana Padano + leaf salad	ALLERGENS **GLO**
	MENU 2	**SEARED CHICKEN BREAST** Cream sauce + pasta + Brussels sprouts	ALLERGENS **DGLOP**
	VEGAN	**CARROT GNOCCHI** tomato salad + arugula	ALLERGENS **LO**
WEDNESDAY	MENU 1	**SOUR FERMENTED TURNIPS** Beetroot dumplings + buttered breadcrumbs + dessert	ALLERGENS **ACGLO**
	MENU 2	**ZURICH-STYLE STEW FROM LÄNDLE PORK** Potato rösti + mixed salad	ALLERGENS **ACGLO**
THURSDAY	MENU 1	**STUFFED PEPPERS (RICE)** Cream sauce + mashed potatoes + mixed salad	ALLERGENS **ACG**
	MENU 2	**SMOKED LÄNDLE PORK** Gravy + horseradish + Ländle potatoes + Ländle sauerkraut	ALLERGENS **ACGLMO**
	VEGAN	**AUTUMS SALAD BOWL** quinoa + kale + finely garnished	ALLERGENS **ALO**
FRIDAY	MENU 1	**BAKED CANNELLONI** Fruity tomato sauce + dessert	ALLERGENS **ACG**
	MENU 2	**VIENNESE STYLE CHICKEN 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

LÄNDLE GASTRONOMIE

wwww.laendlegastronomie.at