

MONTAG	MENÜ 1	SPAGHETTI NAPOLI fruchtige Tomatensauce + Parmesan + Dessert	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	GESELCHTES VOM LÄNDLE SCHWEIN Bratensauce + Ländle Sauerkraut + Kartoffeln + Kren	ALLERGENE ACGLO
DIENSTAG	MENÜ 1	GEBACKENE RÖSTITASCHEN (KRÄUTER GERVAIS) Krautsalat + Dip + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	BRATEN VOM LÄNDLE SCHWEIN Bratensauce + Kartoffelpüree + Blaukraut	ALLERGENE ACGLMO
	VEGAN	KÜRBISRISOTTO Zucchini- Salat	ALLERGENE LO
MITTWOCH	MENÜ 1	TORTELLINI (RICOTTA- SPINAT) Käserahmsauce + Blattsalat	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	ÜBERBACKENER KARTOFFELRÖSTI (Speck & Zwiebel & Käse) + Salatgarnitur + Topfen Dip	ALLERGENE CGLO
	VEGAN	WINTER SALATBOWL Kürbiskerne + Walnüsse + Ländle Apfel + Kartoffeln	ALLERGENE AFHLNO
DONNERSTAG	MENÜ 1	KRAUT- SCHUPFNUDELN Ländle Sauerkraut + Topfen Dip + Dessert	ALLERGENE ACGO
	MENÜ 2	GESCHNETZELTES VOM LÄNDLE BIO RIND Teigwaren + grüne Bohnen	ALLERGENE ACGLO
FREITAG	MENÜ 1	VORARLBERGER RIEBEL hausgemachtes Apfelmus + Kristallzucker	ALLERGENE AG
	MENÜ 2	BERNER WÜRSTCHEN (LÄNDLE METZG KLOPFER) Zwiebel- Senf- Dip + Pommes frites + Salat	ALLERGENE GLO

MENÜ 1 + 1 STK. OBST: EUR 9,90/FHV EUR 7,90 | MENÜ 2 + SUPPE: EUR 10,90/FHV EUR 8,50

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

MONDAY	MENU 1	SPAGHETTI NAPOLI Fruity tomato sauce + Parmesan cheese + Dessert	ALLERGENS ACG
	MENU 2	CURED AND SMOKED LÄNDLE PORK Gravy + Ländle sauerkraut + Potatoes + Horseradish	ALLERGENS ACGLO
TUESDAY	MENU 1	BAKED RÖSTI POCKETS (HERB GERVAIS) Coleslaw + dip + dessert	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	LÄNDLE ROAST PORK Gravy + mashed potatoes + red cabbage	ALLERGENS ACGLMO
	VEGAN	PUMPKIN RISOTTO zucchini salad	ALLERGENS LO
WEDNESDAY	MENÜ 1	TORTELLINI (RICOTTA AND SPINACH) Creamy cheese sauce + lettuce	ALLERGENS ACGLO
	MENÜ 2	BAKED POTATO RÖSTI (bacon & onion & cheese) + salad garnish + curd cheese dip	ALLERGENS CGLO
	VEGAN	WINTER SALAD BOWL pumpkin seed + walnuts + ländle apple + potaoes	ALLERGENS AFHLNO
THURSDAY	MENÜ 1	FINGER SHAPED POTATO NOODLES WITH CABBAGE Ländle sauerkraut + curd cheese dip + dessert	ALLERGENS ACGO
	MENÜ 2	LÄNDLE PORK STEW Pasta + green beans	ALLERGENS ACGLO
FRIDAY	MENU 1	VORARLBERGER RIEBEL (SWEET SEMOLINA DISH) Homemade apple sauce + caster sugar	ALLERGENS AG
	MENU 2	BERNER SAUSAGES (LÄNDLE BUTCHER KLOPFER) Onion and mustard dip + French fries + salad	ALLERGENS GLO

MENU 1 + 1 PCS FRUIT: EUR 9,90/FHV EUR 7,90 | MENU 2 + SOUP: EUR 10,90/FHV EUR 8,50

VEGAN + 1 PCS FRUIT: EUR 9,90/FHV EUR 7,90

HIT OF THE DAY: EUR 12,90

STUDENT PLATE – FRESHLY PREPARED EVERY DAY: EUR 6,90/FHV EUR 5,90

OPENING HOURS FH MENSA: Monday – Friday 10:00 – 13:30 | Lunch Time 11:00 – 13:30

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