

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

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