

MONTAG	MENÜ 1	KASRESSKNÖDEL auf sauren Rüben + Schmelzzwiebeln + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	PAPRIKA- RAHMGESCHNETZELTES VOM LÄNDLE SCHWEIN Teigwaren + grüne Bohnen	ALLERGENE ACGLO
DIENSTAG	MENÜ 1	ROTES GEMÜSE- KICHERERBSEN CURRY Reisring + gem. Salat	ALLERGENE FGLNO
	MENÜ 2	HÜHNERKEULE Süß- sauer Sauce + gebratener Eier Reis + Ingwer- Karotten	ALLERGENE FGLNO
	VEGAN	GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN Ratatouille Gemüse + Kräutersalat	ALLERGENE LO
MITTWOCH	MENÜ 1 VEGAN	VEGANE FALAFEL- BÄLLCHEN MIT AJVAR Kraut- Zucchini Salat + Dessert	ALLERGENE AFLNO
	MENÜ 2	HACKBRATEN (BIO LÄNDLE RIND & KALB) Kartoffelpüree + Sauerkraut vom Ländle Bur Kalb	ALLERGENE ACGLMO
DONNERSTAG	MENÜ 1	PILZ- KAROTTEN- SELLERIE RAGOUT Serviettenknödel + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	LÄNDLE BIO RINDSRAGOUT Rotwein- Zwiebel Jus + Rahmpolenta + Schmorgemüse	ALLERGENE ACGLO
FREITAG	MENÜ 1	VEGANE POLENTA NUSS- LAIBCHEN Hummus Dip + Salatgarnitur	ALLERGENE AHLO
	MENÜ 2	VORARALBERGER KÄSPÄTZLE Röstzwiebeln + Ländle Kartoffel- Blattsalat	ALLERGENE ACGLMO

MENÜ 1 + 1 STK. OBST: EUR 9,40/FHV EUR 7,90 | MENÜ 2 + SUPPE: EUR 9,90/FHV EUR 7,90
 VEGAN/TAGESHIT + 1 STK OBST: EUR 9,50/FHV EUR 7,90
 STUDYTELLER – JEDEN TAG WECHSELND: EUR 6,40/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	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