

MONTAG	MENÜ 1	GEBRATENES KNÖDELGRÖSTL MIT GEMÜSE Rührei + Topfen- Dip + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	CHILI CON CARNE VOM BIO RIND Reisring + Sauerrahm + Blattsalat	ALLERGENE GLOP
DIENSTAG	MENÜ 1	SPAGHETTI AGLIO E OLIO Chiliflocken + Petersilie + Tomaten + Parmesan + Blattsalat	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	LÄNDLE SCHWEINESCHNITZEL "JÄGER ART" Teigwaren + grüne Bohnen	ALLERGENE ACGLOP
	VEGAN	GEFÜLLTE WIRSING ROULADE (COUSCOUS) Paprikasauce + Salzkartoffeln	ALLERGENE ALO
MITTWOCH	MENÜ 1	GEBACKENE RÖSTITASCHEN (GERVAIS- KRÄUTER FÜLLUNG) Karotten- Honig Salat + Dip + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	TOMATISIERTES PUTENRAGOUT Rahmpolenta + ZucchiniGemüse	ALLERGENE GLO
	VEGAN	KICHERERBSEN GEMÜSE- CHILI Kräuterpesto + Wraps	ALLERGENE ALOP
DONNERSTAG	MENÜ 1	ASIATISCHE SUPPENBOWL Reis + Streifengemüse + Sprossen + Koriander + Blattsalat	ALLERGENE FLNO
	MENÜ 2	GULASCH VOM BIO RIND Spätzle + gem. Salat	ALLERGENE ACGLO
FREITAG	MENÜ 1	VORARLBERGER RIEBEL Grießzucker + hausgemachtes Ländle Apfelmus	ALLERGENE AG
	MENÜ 2	BERNER WÜRSTCHEN VON DER KLOPFER METZG Zwiebel- Senf Dip + Pommes frites + gem. Salat	ALLERGENE GLO

MENÜ 1 + 1 STK. OBST: EUR 9,00/FHV EUR 7,90 | MENÜ 2 + SUPPE: EUR 9,50/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

ÖFFNUNGSZEITEN CAFÉ SCHRÄG: Donnerstag 15:00 – 20:00 Uhr | Freitag 15:00 – 21:00 Uhr | Samstag 10:00 – 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