

MONTAG	MENÜ 1	CHAMPIGNON A LA CREME MIT LAUCHSTREIFEN Bandnudeln + Dessert	ALLERGENE CGLO
	MENÜ 2	ZÜRCHER GESCHNETZELTES VOM LÄNDLE SCHWEIN Kartoffel- Rösti + gem. Salat	ALLERGENE GLO
DIENSTAG	MENÜ 1	ROTES GEMÜSE CURRY Sesam- Reis + Dessert	ALLERGENE FLNO
	MENÜ 2	LASAGNE AL FORNO VOM LÄNDLE BIO RIND fruchtige Tomatensauce + gem. Salat	ALLERGENE ACGLO
	VEGAN	SÜSSKARTOFFEL- MAIS STAMPF Chinakohl- Zucchini Geschnetzeltes	ALLERGENE LO
MITTWOCH	MENÜ 1	KRAUT- GEMÜSE- FLECKERL Kräuter Dip + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	KOTELETT VOM LÄNDLE SCHWEIN Curry- Sauce + Mandelreis + Chinakohl- Gemüse	ALLERGENE FGHLNO
	VEGAN	ITALIENISCHE SALATBOWL Kartoffel + dreierlei Tomaten + Balsamico- Vinaigrette	ALLERGENE LO
DONNERSTAG	MENÜ 1	SPINAT- MANGOLD QUICHE Salatgarnitur + Dip	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	SCHARF MARINIERTE HÜHNERKEULE Couscous Linsen + Rahmbohnen	ALLERGENE AGLOP
FREITAG	MENÜ 1	VORARLBERGER RIEBEL Ländle Apfelmus + Kristallzucker	ALLERGENE AGL
	MENÜ 2	WIENER SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN Pommes frites + gem. Salat + Zitrone	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

STUDYTeller – JEDEN TAG WECHSELND: EUR 7,50/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