

<b>MONTAG</b>	<b>MENÜ 1</b>	<b>KNÖDEL- GEMÜSE- GRÖSTL</b> Wintergemüse + Topfen Dip + Dessert	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
	<b>MENÜ 2</b>	<b>SPAGHETTI BOLOGNESE VOM LÄNDLE BIO RIND</b> Parmesan + Blattsalat	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
<b>DIENSTAG</b>	<b>MENÜ 1</b>	<b>KARTOFFEL- GEMÜSE AUFLAUF</b> Salatgarnitur + Dip	ALLERGENE <b>GLO</b>
	<b>MENÜ 2</b>	<b>KALBSBRATWURST (LÄNDLE METZG)</b> Zwiebeljus + Kartoffelpüree + Erbsengemüse	ALLERGENE <b>GLO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>SOJA- RIEBEL</b> Ländle Apfelmus + Zucker	ALLERGENE <b>FN</b>
<b>MITTWOCH</b>	<b>MENÜ 1</b>	<b>KRÄUTER- GNOCCHI</b> Käserahmsauce + Blattspinat + Dessert	ALLERGENE <b>ACG</b>
	<b>MENÜ 2</b>	<b>GEBACKENES FISCHFILET</b> Kartoffel- Gurken Salat + Dill- Mayonnaise	ALLERGENE <b>ACDGLO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>WINTERLICHE SALATBOWL</b> Blattsalate + geschmörter Tofu	ALLERGENE <b>FLNO</b>
<b>DONNERSTAG</b>	<b>MENÜ 1</b>	<b>KICHERERBSEN- LINSEN EINTOPF</b> Wurzelgemüse + Luger Brot + Dessert	ALLERGENE <b>AGLO</b>
	<b>MENÜ 2</b>	<b>HACKBRATEN VOM LÄNDLE BIO RIND &amp; KALB</b> Kürbis- Kartoffelpüree + Karottengemüse	ALLERGENE <b>ACGLMO</b>
<b>FREITAG</b>	<b>MENÜ 1</b>	<b>VEGI- BURGER (KARTOFFELAIBCHEN)</b> Pommes frites + Dip + gem. Salat	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
	<b>MENÜ 2</b>	<b>STEIRISCHES BACKHENDEL</b> Pommes frites + Kernöl- Dip + gem. Salat	ALLERGENE <b>ACGLO</b>

**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