

MONTAG	MENÜ 1	TOMATISIERTER ERBSEN- KICHERERBSEN EINTOPF	ALLERGENE
		Luger Brot + Dessert	ACGLO
DIENSTAG	MENÜ 2	LÄNDLE SCHWEINESTEAK	ALLERGENE
		Pfefferrahmsauce + Mandelbällchen + Karottengemüse	ACGHLO
MITTWOCH	MENÜ 1	"LÄNDLE MENÜ"	ALLERGENE
		Pellkartoffeln + zweierlei Bergkäse + Ländle Butter + Topfen Dip + Joghurtcreme	GLO
	MENÜ 2	GEBRATENES FISCHFILET	ALLERGENE
		Gemüse- Rahmsauce + Erbsenreis + gem. Salat	ADGLO
DONNERSTAG	VEGAN	KARFIOL AUS DEM OFEN	ALLERGENE
		Avocado- Tomaten Salsa + Pommes frites	LO
FREITAG	MENÜ 1	LINSEN BOLOGNESE	ALLERGENE
		Spaghetti + geriebenen Käse + Dessert	AGLO
	MENÜ 2	GYROS VOM LÄNDLE SCHWEIN	ALLERGENE
		Pommes frites + Zwiebelringe + Tsatsiki + gem. Salat	GLO
MITTWOCH	VEGAN	SALATBOWL	ALLERGENE
		von Erbsen + Randig + Couscous	ALO
DONNERSTAG	MENÜ 1	GEBRATENER EIERREIS	ALLERGENE
		Süß- Sauer Wokgemüse + Dessert	CFGLO
FREITAG	MENÜ 2	CHILI CON CARNE VOM LÄNDLE BIO RIND	ALLERGENE
		Couscous Reis + Sauerrahm- Dip + Blattsalat	AGLO
MONTAG	MENÜ 1	ÜBERBACKENE POLENTA- PIZZA	ALLERGENE
		Tomatensauce + Käse + Salatgarnitur	ACGLO
DIENSTAG	MENÜ 2	VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE	ALLERGENE
		Ländle Kartoffel- Blattsalat + Röstzwiebel	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
- 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	TOMATO AND PEA STEW WITH CHICKPEAS	ALLERGENS
		Bread from "Luger" bakery + dessert	ACGLO
	MENU 2	LÄNDLE PORK STEAK	ALLERGENS
		Pepper cream sauce + almond fritters + carrots	ACGHLO
TUESDAY	MENU 1	'LÄNDLE MENU'	ALLERGENS
		potatoes + two types of Alpine cheese + butter + dip + yoghurt cream	GLO
	MENU 2	SEARED FISH FILLET	ALLERGENS
		Vegetable cream sauce + pea rice + mixed salad	ADGLO
	VEGAN	COULIFLOWER FROM THE OVEN	ALLERGENS
		avocado tomato salsa + french fries	LO
WEDNESDAY	MENU 1	LENTIL BOLOGNESE	ALLERGENS
		Spaghetti + grated cheese + dessert	AGLO
	MENU 2	GYROS FROM LÄNDLE PORK	ALLERGENS
		French fries + onion rings + tzatziki + mixed salad	GLO
	VEGAN	SALATBOWL	ALLERGENS
		peas + beetroot + couscous	ALO
THURSDAY	MENU 1	FRIED EGG RICE	ALLERGENS
		Sweet and sour wok vegetables + dessert	CFGNO
	MENU 2	CHILI CON CARNE MADE FROM ORGANIC LÄNDLE BEEF	ALLERGENS
		Couscous rice + sour cream dip + lettuce	AGLO
FRIDAY	MENU 1	BAKED POLENTA PIZZA	ALLERGENS
		Tomato sauce + cheese + salad garnish	ACGLO
	MENU 2	VORARLBERG STYLE "MAC'N CHEESE"	ALLERGENS
		Ländle potato and lettuce salad + fried onions	ACGLO

MENU 1 + 1 PCS FRUIT: EUR 10,50/FHV EUR 7,90 | MENU 2 + SOUP: EUR 11,50/FHV EUR 8,50

VEGAN + 1 PCS FRUIT: EUR 10,50/FHV EUR 7,90

HIT OF THE DAY: EUR 12,90

STUDENT PLATE – FRESHLY PREPARED EVERY DAY: EUR 7,50/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