

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