

MONTAG	MENÜ 1	ERBSEN- EBLY EINTOPF Wurzelgemüse + Luger Brot + Dessert	ALLERGENE AGLO
	MENÜ 2	CHILI CON CARNE VOM LÄNDLE BIO RIND Couscous- Reis + Sauerrahm Dip + gem. Salat	ALLERGENE AGLOP
	TAGESHIT	BEUSCHEL VOM LÄNDLE BIO RIND Serviettenknödel + Suppe + Salat	ALLERGENE ACGLMOP
DIENSTAG	MENÜ 1	GEBACKENER OFEN- TOFU Potato Wedges + Zucchini- Paprika Salat	ALLERGENE FGLNO
	MENÜ 2	GULASCH VOM LÄNDLE SCHWEIN Butterspätzle + Blattsalat	ALLERGENE ACGLO
	VEGAN	SALATBOWL von der Avocado + Paprika + Bulgur	ALLERGENE LO
MITTWOCH	MENÜ 1	BUNTE SPÄTZLE- GEMÜSE PFANNE Käse- Rahmsauce + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	GEBRATENES FISCHFILET Tomaten- Kräuter Salsa + Zucchini Salat	ALLERGENE ADGLO
	VEGAN	FALAFEL- BÄLLCHEN Guacamole + Tortilla- Chips + Mais- Bohnen	ALLERGENE ALOP
DONNERSTAG	MENÜ 1	RASSIGES GEMÜSECHILI Reis + Tortilla Chips + Dessert	ALLERGENE AGLOP
	MENÜ 2	PULLED PORK VOM LÄNDLE SCHWEIN Cole Slaw Salat + Pommes frites + Burger- Bun + weiße BBQ-Sauce	ALLERGENE ACGLO
FREITAG	MENÜ 1	VEGI- BURGER (GETREIDELAIBCHEN) im Burger Bun + Pommes frites + BBQ-Dip + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	LÄNDLE BIO RINDERBRATEN Kartoffelgratin + Schwarzwurzelgemüse	ALLERGENE ACGLMO

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	PEA AND EBYL CEREAL STEW Root vegetables + bread from luger bakery + dessert	ALLERGENS AGLO
	MENU 2	ORGANIC LÄNDLE CHILI CON CARNE Couscous rice + sour cream dip + mixed salad	ALLERGENS AGLOP
	DAYHIT	ORGANIC BEEF napokin dumplings + soup + salad	ALLERGENS ACGLMOP
TUESDAY	MENU 1	OVEN BAKED TOFU Potato wedges + courgette and bell pepper salad	ALLERGENS FGLNO
	MENU 2	LÄNDLE PORK GOULASH Butter spaetzle + lettuce	ALLERGENS ACGLO
	VEGAN	SALADBOWL avocado + paprika + bulgur	ALLERGENS LO
WEDNESDAY	MENU 1	MIXED PAN WITH SPAETZLE PASTA AND VEGETABLES Creamy cheese sauce + dessert	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	FRIED FISH FILLET Tomato and herb salsa + courgette salad	ALLERGENS ADGLO
	VEGAN	FALAFEL BALLS Guacamole + tortilla chips + corn beans	ALLERGENS ALOP
THURSDAY	MENU 1	SPICY VEGETABLE CHILI Rice + tortilla chips + dessert	ALLERGENS AGLOP
	MENU 2	LÄNDLE PULLED PORK Cole slaw salad + French fries + burger bun + white BBQ sauce	ALLERGENS ACGLO
FRIDAY	MENU 1	VEGGIE BURGER (GRAIN PATTY) in a burger bun + French fries + BBQ dip + dessert	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	ORGANIC LÄNDLE ROAST BEEF Potato gratin + black salsify vegetables	ALLERGENS ACGLMO

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