

<b>MONTAG</b>	MENÜ 1	<b>QUICHE LORRAINE</b> Salatgarnitur + Topfen Dip + Dessert	ALLERGENE <b>ACG</b>
	MENÜ 2	<b>GEBRATENE HÜHNERBRUST</b> Rahmsauce + Gnocchi mit Tomatenstücken + Mairüben	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
<b>DIENSTAG</b>	MENÜ 1	<b>GELBE RAHM- BRAMATA (MAISGRIES)</b> BBQ- Bohnen + Sauerrahm- Haube + Junglauch + Dessert	ALLERGENE <b>GLOP</b>
	MENÜ 2	<b>POLPETTE (FLEISCHBÄLLCHEN) VOM LÄNDLE BIO RIND</b> Tomatensauce + Spaghetti + Parmesan + gem. Salat	ALLERGENE <b>ACGLMO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>GEMÜSECURRY</b> Schüttelbrot	ALLERGENE <b>AFLNO</b>
<b>MITTWOCH</b>	MENÜ 1	<b>SPINATKNÖDEL</b> Gemüse- Sugo + Schmelzzwiebeln + Dessert	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
	MENÜ 2	<b>GULASCH VOM LÄNDLE BIO RIND</b> Butterspätzle + gem. Salat	ALLERGENE <b>ACGLO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>INDISCHE SALATBOWL</b> Rosinen + Nüsse + Koriander + Granatapfel + Bulgur	ALLERGENE <b>AHLO</b>
<b>DONNERSTAG</b>	MENÜ 1	<b>"LÄNDLE MENÜ" PELLKARTOFFELN</b> Bergkäse + zweierlei Dip + Butter + Joghurtcreme	ALLERGENE <b>G</b>
	MENÜ 2	<b>GESCHMORTES LÄNDLE BIO RINDSSTEAK</b> Bärlauch- Kartoffelpüree + Spargelgemüse	ALLERGENE <b>AGLO</b>
<b>FREITAG</b>	MENÜ 1	<b>RÖSTKARTOFFEL MIT KÜMMEL &amp; ZWIEBEL</b> Creme Spinat + Ländle Spiegelei + Dessert	ALLERGENE <b>CG</b>
	MENÜ 2	<b>STEIRISCHES BACKHENDL (AUSGELÖST)</b> Pommes frites + Kernöl- Dip + gem. Salat	ALLERGENE <b>ACGLO</b>

MENÜ 1 + 1 STK. OBST: EUR 9,40/FHV EUR 7,90 | MENÜ 2 + SUPPE: EUR 9,90/FHV EUR 7,90

VEGAN + 1 STK OBST: EUR 9,50/FHV EUR 7,90

TAGESHIT: EUR 12,90

STUDYTELLER – JEDEN TAG WECHSELND: EUR 6,40/FHV EUR 5,90

ÖFFNUNGSZEITEN FH MENSA: Montag bis Freitag 10:00 – 13:30 Uhr | Mittagstisch 11:00 – 13:30 Uhr

#### LEGENDE DER ALLERGENE

<b>A</b> Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>H</b> Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>B</b> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>L</b> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b> Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>M</b> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b> Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	<b>N</b> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>E</b> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>O</b> Schwefeldioxid und Sulfite
<b>F</b> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>P</b> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b> Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	<b>R</b> 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