

MONTAG	MENÜ 1	CREMIGES EBLY- GEMÜSE RISOTTO geriebenen Käse + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	ST. GALLER VOM ALPSCHWEIN hausgemachtes Curry- Ketchup + Pommes frites + gem. Salat	ALLERGENE GLO
DIENSTAG	MENÜ 1	RÖSTITASCHEN (KRÄUTER- GERVAIS) Coleslaw Salat + Dip	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	NATURSCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN Rahmsauce + Teigwaren + buntes Gemüse	ALLERGENE ACGLO
MITTWOCH	MENÜ 1	SPAGHETTI NAPOLI Grana Padano + gem. Salat	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	GESCHMORTE HÜHNERKEULE Potato Wedges + Paprikagemüse	ALLERGENE AG
DONNERSTAG	MENÜ 1	BUNTE GEMÜSE- SPÄTZLE PFANNE Rahmsauce + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	BRATEN VOM ALPSCHWEIN Serviettenknödel + Blaukraut	ALLERGENE ACGLOMP
	VEGAN	TAGESHIT	
FREITAG	MENÜ 1	SALZKARTOFFELN Creme Spinat + Ländle Spiegelei	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	GEBACKENER LEBERKÄSE VOM ALPSCHWEIN Teufel Sauce + Pommes frites + gem. Salat	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 | "BEWUSST GESUND" – MENÜSUPPE + GROSSER SALAT VOM BUFFET INK. BROT: EUR 10,50

STUDYTeller – JEDEN TAG WECHSELND: EUR 7,50/FHV EUR 5,90

ÖFFNUNGSZEITEN FH MENSA: Montag bis Freitag 11:00 – 14:00 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	CREAMY EBLY CEREAL & VEGETABLE RISOTTO grated cheese + dessert	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	ALPINE PORK BRATWURST "ST. GALLEN STYLE" homemade curry ketchup + French fries + mixed salad	ALLERGENE GLO
TUESDAY	MENU 1	RÖSTI POCKETS (HERBS & CREMECHEESE) coleslaw + dip	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	NATURAL LÄNDLE PORK SCHNITZEL cream sauce + pasta + mixed vegetables	ALLERGENS ACGLO
WEDNESDAY	MENU 1	SPAGHETTI NAPOLI Grana Padano + mixed salad	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	BRAISED CHICKEN THIGH Potato wedges + roasted bell peppers	ALLERGENS AG
THURSDAY	MENU 1	SPÄTZLE PASTA PAN WITH MIXED VEGETABLES Cream sauce + dessert	ALLERGENS ACGLO
	MENU 2	ALPINE ROAST PORK Bread dumplings + red cabbage	ALLERGENS ACGLOMP
	VEGAN	DAY HIT	
FRIDAY	MENU 1	SALTED POTATOES creamed spinach + ländle fried egg	ALLERGENS ACG
	MENU 2	ALPINE PORK MEATLOAF Devil's sauce + French fries + mixed salad	ALLERGENS 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 | "BEWUSST GESUND" – MENÜSUPPE + GROSSER SALAT VOM BUFFET INK. BROT: EUR 10,50

STUDYTeller – JEDEN TAG WECHSELND: EUR 7,50/FHV EUR 5,90

ÖFFNUNGSZEITEN FH MENSA: Montag bis Freitag 11:00 – 14:00 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