

# MENÜPLAN FHV MENSA

**KW 31**

1. August 2022 - 6. August 2022

<b>MONTAG</b>	MENÜ 1	<b>ASIATISCHER KICHERERBSEN- GEMÜSEEINTOPF</b> mit Jasminreis + Dessert	ALLERGENE <b>ACL</b>
	MENÜ 2	<b>GESCHNETZELTES "UNGARISCHE ART"</b> von der Putenoberkeule + Bandnudeln + Blattsalat	ALLERGENE <b>ACG</b>
<b>DIENSTAG</b>	MENÜ 1	<b>SPINAT KÄSE QUICHE</b> auf Rohkost- Gemüse- Salat + Topfendip	ALLERGENE <b>ACG</b>
	MENÜ 2	<b>BIO RINDSTREIFEN "STROGANOFF"</b> mit Butterspätzle + gemischtem Salat	ALLERGENE <b>ACGO</b>
<b>MITTWOCH</b>	MENÜ 1	<b>GEBRATENES GEMÜSE- COUSCOUS LAIBCHEN</b> mit Salatgarnitur + Koriander- Dip	ALLERGENE <b>AG</b>
	MENÜ 2	<b>BUNDBARSCH MIT KRÄUTEROLIVENKRUSTE</b> mit Bramata vom Dietrich + Ratatouille	ALLERGENE <b>ADO</b>
	<b>VEGAN</b>	<b>HIRSE- GEMÜSESUPPE</b> mit Rohkost und Sprossen garniert	ALLERGENE <b>AL</b>
<b>DONNERSTAG</b>	MENÜ 1	<b>GEBACKENE RÖSTITASCHEN (GERVAIS- KRÄUTERFÜLLUNG)</b> auf Coleslaw + süß saurem Dip	ALLERGENE <b>ACGF</b>
	MENÜ 2	<b>RINDERBRATEN "ESTERHAZY"</b> mit Kartoffelgratin + Karottengemüse	ALLERGENE <b>CG</b>
<b>FREITAG</b>	MENÜ 1	<b>BUCHTELN VOM LUGER BÄCK</b> mit Vanillesauce + Marillenröster	ALLERGENE <b>ACG</b>
	MENÜ 2	<b>CORDON BLEU VOM LÄNDLE SCHWEIN "WÄLDER ART"</b> (gefüllt mit Speck + Bergkäse) + Pommes frites + gemischtem Salat	ALLERGENE <b>AC</b>
<b>SAMSTAG</b>		<b>GESCHLOSSEN</b>	
		<b>GESCHLOSSEN</b>	

**ÖFFNUNGSZEITEN WÄHREND DER FERIEN**  
**AB MONTAG, 11. JULI MO-FR 10:00 -13:00**  
**MITTAGSTISCH 11:00 -13:00**

**MENÜ 1 + 1 STK. OBST: EUR 8,50 | MENÜ 2 + SUPPE: EUR 8,90 | VEGAN/TAGESHIT + 1 STK OBST: EUR 8,90**  
**STUDENTENTELLER – JEDEN TAG WECHSELND: EUR 5,90**

Information über Allergene erhalten Sie bei unseren geschulten Mitarbeitern im Restaurant. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden. Pute- und Hühnerfleisch beziehen wir ausschließlich aus Österreich.