

MENÜPLAN FHV MENSA

KW 39

26. September 2022 - 30. September 2022

MONTAG	MENÜ 1	KRAUTSCHUPFNUDELN mit Sauerkraut vom Ländle Bur + frischer Majoran + Sauerrahmdip + Dessert	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	GEBRATENE HÜHNERBRUST auf Blattspinat + Senfrahmsauce + Teigwaren + gem. Salat	ALLERGENE ACGLMO
DIENSTAG	MENÜ 1	PIKANTE KÜRBIS- COUSCOUS PFANNE Joghurt Dip + Blattsalat	ALLERGENE
	MENÜ 2	GESCHMORTE ROULADE VOM LÄNDLE BIO RIND (Speck + Karotte) + Rotweinjus + Kürbisgemüse + Kartoffelgratin	ALLERGENE FGLMO
MITTWOCH	MENÜ 1	KARTOFFEL- GEMÜSE AUFLAUF mit Bergkäse überbacken + Salatgarnitur	ALLERGENE CG
	MENÜ 2	NATUR SCHNITZEL VOM LÄNDLE SCHWEIN Rahmsauce + Rosenkohl + Butterreis	ALLERGENE ACGLO
	VEGAN	GULASCH VON DER KICHERERBSE + KÜRBIS mit Petersilienkartoffeln	ALLERGENE LO
DONNERSTAG	MENÜ 1	WURZELGEMÜSE Eintopf mit Maultaschen + Luger Brot + Blattsalat	ALLERGENE ACG
	MENÜ 2	GULASCH VOM LÄNDLE BIO RIND Spätzle + gem. Salat	ALLERGENE ACG
FREITAG	MENÜ 1	VORARLBERGER RIEBEL Kristallzucker + hausgemachtes Ländle Apfelmus	ALLERGENE AG
	MENÜ 2	"CEVAPCICI" vom Bio-Rind Zwiebelringe + Knoblauch Dip + Pommes frites + Beilagensalat	ALLERGENE GLO

ÖFFNUNGSZEITEN AB 12.09.2022

MO-FR 10:00 -13:30

MITTAGSTISCH 11:00 -13:30

SA geschlossen

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.