



## MENÜPLAN –FHV Mensa

vom 10.06.19 bis 15.06.19 / 24. Woche

Pute und Hühnerfleisch beziehen wir ausschließlich aus Vorarlberg und Österreich

	<b>Menü 1</b> <i>inkl. Tagessuppe € 7,10</i>	<b>Menü 2</b> <i>inkl. 1 Stk. Obst € 7,10</i>	<b>Tagesangebot</b> <i>inkl. Menüsuppe oder Salat</i>
<b>Pfingst-Montag</b>	Wir wünschen Ihnen	Einen schönen Feiertag!	
<b>Dienstag</b>	Geschnetzeltes vom Vorarlberger Rind in leichter Teriyaki Sauce im Reisring und Ingwer-Karottengemüse <b>AGLOFN</b>	Kaspressknödel auf geschmorten Paprika, Frühlkraut und Dip dazu kl. Blattsalat <b>ACG</b>	Spargel-Kartoffel-Gemüsegröstel mit frischen Kräutern € 7,50  <b>LO</b>
<b>Mittwoch</b>	Ländle Schweinerückensteak mit Käsekruste, Bohnengemüse und Thymiankartoffeln <b>GACLOF</b>	Gemüsecurry mit Erdnüssen und Sesamreis dazu ein kl. Dessert <b>AGLOF</b>	Spargel-Kartoffel-Gemüsegröstel mit frischen Kräutern € 7,50  <b>LO</b>
<b>Donnerstag</b>	Gebatene Hühnerbrust mit Champignonrahmsauce (Pilz Lenz) an Teigwaren und kl. Menüsalat <b>GLOFAC</b>	Gebackene Rösti Taschen mit Gervaise und Kräutern gefüllt, Karotten-Jungzwiebelsalat und Kräuter-Topfendip <b>ACGL</b>	Gebrautes Lammkotelett auf Kapern-Risotto und Olivenpaste €9,90 <b>PGLO</b>
<b>Freitag</b>	Gyros vom Ländle Schwein mit Knoblauch Dip und Pommes frites und Blattsalat <b>G</b>	Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne mit Kräuter Pesto und kl. Dessert <b>LG</b>	
<b>Samstag</b>	Panierte Ländle Schweine Kotelett mit Sommergemüse und hausgemachtem Kartoffelstampf <b>ACGLOF</b>	Zwiebel-Käsequiche mit Salatgarnitur und Sauerrahmdip <b>ACG</b>	

Information über Allergene erhalten Sie bei unseren geschulten Mitarbeitern im Restaurant – unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.

**Öffnungszeiten: MO - FR von 07:45 - 14:00 / SA 10:00 - 14:00**  
**Cafe Schräg: MO - DO 14:00 - 19:00 / FR 14:00 – 22:00 /SA geschlossen**

**TAGESTELLER: jeden Tag gibt es einen frischen Tagesteller um sensationelle € 4,60 KAFFEE um € 1,50**

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 Fischgelantine)	<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