

MENÜPLAN FHV MENSA

KW 11

14. März 2022 - 19. März 2022

MONTAG	MENÜ 1	"BRASILIANISCHES MOQUECA DE OVOS" (Ragout von Paprika + Tomate) mit Spiegelei Bio Martinshof + Reis + Dessert	ALLERGENE GLO
	MENÜ 2	"FEIJOADA" (EINTOPF AUS BOHNEN + LÄNDLE RINDFLEISCH) mit Couscous + gem. Salat	ALLERGENE AFGLOP
DIENSTAG	MENÜ 1	"FRANZÖSISCHES MAIS POLENTA SCHNITZEL" an Bulgur + Joghurt Dip	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	"COQ AU VIN" (GESCHMORTE HÜHNERKEULE IN KRÄUTERN) Champignon + Perlzwiebeln + Speck + Rosmarin Kartoffeln + Blattsalat	ALLERGENE FGLO
	VEGAN	"MEXIKANISCHER GEMÜSE WRAP" auf Bohnen- Gersten Salat	ALLERGENE ALO
MITTWOCH	MENÜ 1	"AMERIKANISCHE GRITS"(RAHMPOLENTA AUS GROBEM GRIESS) Mangold- Karottengemüse + Käse	ALLERGENE AGLO
	MENÜ 2	"PULLED PORK" weiße BBQ- Sauce + Cole slaw + Burger Bun	ALLERGENE ACGLO
	VEGAN	"SALAT BOWL" Kichererbsen + Linsen + Couscous + Sprossen + Gemüse + Kräuter Pesto	ALLERGENE ALO
DONNERSTAG	MENÜ 1	"VORARLBERGER KRUTSPÄTZLE" mit Kräuter Dip + Dessert	ALLERGENE ACGLO
	MENÜ 2	"HACKLAIBCHEN VOM LÄNDLE RIND UND KALB" Karottengemüse + Kartoffelpüree	ALLERGENE ACGLMO
	VEGAN	"HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLE" auf Wokgemüse + Süß- Sauer Sauce	ALLERGENE FNLO
FREITAG	MENÜ 1	"GRIECHISCHE MOUSSAKA" (Kartoffel + Tomate + Melanzani) + Tomatensauce + Dessert	ALLERGENE GLO
	MENÜ 2	"GYROS VOM LÄNDLE SCHWEIN" Pommes frites + Tsatsiki Dip + Zwiebelringe	ALLERGENE G
SAMSTAG	MENÜ 1	"GERSTEN GEMÜSE RISOTTO" mit Zucchini Salat + Bergkäse	ALLERGENE AGLO
	MENÜ 2	"LÄNDLE SCHWEINE STEAK" Pfefferrahmsauce + Kroketten + Bohnen Gemüse	ALLERGENE ACFGLO

MENÜ 1 + 1 STK. OBST: EUR 8,50 | MENÜ 2 + SUPPE: EUR 8,90 | VEGAN/TAGESHIT + SUPPE ODER 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.