



# Der Speiseplan für Eure Mensa

KW 10	Montag 4. März 2019	Dienstag 5. März 2019	Mittwoch 6. März 2019	Donnerstag 7. März 2019
<b>Classic Line</b> 	Pfannengyros mit Tzatziki <sup>2,26,28,</sup> und Gemüsereis (S)	Schaschlikopf <sup>1,2,29</sup> mit Zwiebeln, Paprika und Salzkartoffeln (S)	Fleischkäsebällchen <sup>2,3,20</sup> mit Rotkohl und Kartoffelbrei <sup>26</sup> (S)	Hähnchenschnitzel <sup>20(W)</sup> mit Erbsen und Möhren <sup>26</sup> dazu Spätzle <sup>20(W),23,26</sup> (G)
<b>Pasta Line</b> 	Vegetarische Maultaschen <sup>2,3,20(W),23,26</sup> in Kräutersud mit Gemüsestreifen (V)	Schupfnudelpfanne <sup>20,23</sup> mit Brokkoli, Ei und Goudakäse <sup>26</sup> (V)	Maccaroni <sup>20(W),23</sup> mit Zucchini- Käserahmsauce <sup>1,26,29</sup> Röstzwiebeln <sup>20(W)</sup> (V)	Gabelspaghetti <sup>20(W)</sup> mit Gemüse Sahnese <sup>26</sup> und geriebener Käse <sup>26</sup> (V)
<b>Veggie Line</b> 	Kartoffeleintopf <sup>26</sup> mit Wurzelgemüse, Petersilie und Mehrkornbrötchen <sup>20W</sup> (V)	Eierpfannkuchen <sup>20(W),23,</sup> <sup>26</sup> mit Apfelkompott <sup>3</sup> und Vanillesauce <sup>1,26</sup> (V)	Rührei <sup>23</sup> mit Rahmspinat <sup>26</sup> und kleinen Kartoffeln (V)	Vegetarisch gefüllte halbe Paprikaschote <sup>20(W),23</sup> mit Tomatensauce und Langkornreis (V)
<b>Salat Buffet</b> 	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €
<b>Dessert</b>	Pfirsich-Quarkspeise <sup>26</sup>	Ananas Dessert	Fruchtjoghurt <sup>26</sup>	Frisches Obst

## Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmittel 10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12) genetisch verändert

## Kennzeichnung Allergene:

20) enthält Gluten 21) enthält Fisch und Fischerzeugnisse 22) enthält Krusten und Schalentiere 23) enthält Eier und Eierzeugnisse 24) enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse 25) enthält Soja und Sojaerzeugnisse 26) enthält Milch und Milcherzeugnisse 27) enthält Schalenfrüchte 28) enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse 29) enthält Senf und Senfzeugnisse 30) enthält Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse 31) enthält Schwefeldioxid und Sulfite 32) enthält Lupine 33) enthält Weichtiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir Allergie / Lebensmittelunverträglichkeit auslösende Stoffe als Zutaten, diese sind im Speiseplan gekennzeichnet.


Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass technisch unvermeidbare Einträge von Allergie / Lebensmittelunverträglichkeit auslösenden Stoffen und ggf. weitere mögliche Einträge auch in andere Gerichte gelangen. Weitere Auskünfte dazu erteilt Ihnen gerne unser Küchenpersonal.

## Lebensmittelbezeichnung:

(S) Schweinefleisch; (R) Rindfleisch; (G) Geflügel; (F) Fisch; (L) Lamm; (V) Vegetarisch



# Der Speiseplan für Eure Mensa

KW 11	Montag 11. März 2019	Dienstag 12. März 2019	Mittwoch 13. März 2019	Donnerstag 14. März 2019
<b>Classic Line</b> 	Fischstäbchen <sup>20(W),21</sup> mit Rahmspinat <sup>26</sup> und Kartoffelpüree <sup>26</sup> (F)	Rotes Linsengemüse <sup>23</sup> mit Wiener Würstchen <sup>2,3,8</sup> und Spätzle <sup>20(W),23,26</sup> (S)	Schweinebraten mit Bratensauce, Kohlrabi und Salzkartoffeln (S)	Hamburgerburger <sup>2,20(W),26,29,30</sup> mit Kartoffelwedges (R)
<b>Pasta Line</b> 	Italienische Gemüsesuppe "Minestrone" <sup>28</sup> mit Tortellini <sup>20(W),23,26</sup> (V)	Raviolini <sup>20(W),23,26,29</sup> gefüllt mit Hähnchen in Tomatensauce (G)	Nudel-Zucchinipfanne mit Pestosauce <sup>26</sup> und gerösteten Sonnenblumenkernen (V)	Maccaroni Pomodore <sup>20(W),23</sup> mit Tomatensauce <sup>28</sup> und geriebenem Käse <sup>1,26</sup> (V)
<b>Veggie Line</b> 	Gebackene Falafelbällchen <sup>20(W)</sup> auf Bulgursalat mit Joghurt Dip <sup>26</sup> (V)	Kaisergemüse Ragout in Kräuterrahmsauce <sup>26</sup> mit Butterkartoffeln (V)	Frühlingsrolle <sup>20,23,25</sup> mit Süß-saurer Sauce <sup>2,3,20(W),25</sup> und Langkornreis (V)	Germknödel <sup>20,23,26</sup> mit Kirschfüllung, dazu Vanillesauce <sup>1,26</sup> (V)
<b>Salat Buffet</b> 	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €
<b>Dessert</b>	Heidelbeerquarkspeise <sup>1,26</sup>	Erdbeerpudding	Fruchtojoghurt <sup>26</sup>	Frisches Obst

## Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmittel 10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12) genetisch verändert

## Kennzeichnung Allergene:

20) enthält Gluten 21) enthält Fisch und Fischerzeugnisse 22) enthält Krusten und Schalentiere 23) enthält Eier und Eierzeugnisse 24) enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse 25) enthält Soja und Sojaerzeugnisse 26) enthält Milch und Milcherzeugnisse 27) enthält Schalenfrüchte 28) enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse 29) enthält Senf und Senfzeugnisse 30) enthält Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse 31) enthält Schwefeldioxid und Sulfite 32) enthält Lupine 33) enthält Weichtiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir Allergie / Lebensmittelunverträglichkeit auslösende Stoffe als Zutaten, diese sind im Speiseplan gekennzeichnet.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass technisch unvermeidbare Einträge von Allergie / Lebensmittelunverträglichkeit auslösenden Stoffen und ggf. weitere mögliche Einträge auch in andere Gerichte gelangen. Weitere Auskünfte dazu erteilt Ihnen gerne unser Küchenpersonal.

## Lebensmittelbezeichnung:

(S) Schweinefleisch; (R) Rindfleisch; (G) Geflügel; (F) Fisch; (L) Lamm; (V) Vegetarisch



# Der Speiseplan für Eure Mensa

KW 12	Montag 18. März 2019	Dienstag 19. März 2019	Mittwoch 20. März 2019	Donnerstag 21. März 2019
<b>Classic Line</b> 	<b>Gebratenes Hokifilet</b> <sup>20(W),21,26,29</sup> mit Rahmerbsen <sup>26</sup> und Butterkartoffeln (F)	<b>Käsebratwurst</b> <sup>2,3,8</sup> dazu Kartoffelsalat <sup>23,29</sup> mit Ei und Gurke (S)	<b>Geflügelhackbraten</b> <sup>8,20(W),23,29</sup> mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree (G)	<b>Bratcurrywursttopf</b> <sup>3,29</sup> in Ketchupsauce <sup>9</sup> mit Kartoffel Wedges (G)
<b>Pasta Line</b> 	<b>Nudelauflauf</b> <sup>20(W), 23,26</sup> mit Putensalami <sup>2,3,</sup> kleinen Tomaten und Petersiliensauce <sup>26</sup> (G)	<b>Rindergeschnetzeltes</b> mit Champignons und Hörnchennudeln <sup>20(W),23</sup> (R)	<b>Lasagne</b> <sup>20(W),23,26,28</sup> Bolognese mit Schweine Hackfleisch (S)	<b>Käse Makkaroni</b> <sup>20(W),23,26</sup> mit Röstzwiebeln <sup>20(W),</sup> und Rohkostsalat (V)
<b>Veggie Line</b> 	<b>Rösti-Ecken</b> mit Schnittlauchquark <sup>26</sup> und Salatbeilage (V)	<b>Kaiserschmarrn</b> <sup>20(W),23,26</sup> mit Kompott (V)	<b>Fruchtig mildes Kichererbsencurry</b> mit Kokosmilch und Langkornreis (V)	<b>Vegetarisches Chili</b> <sup>25,29</sup> mit Ciabattabrot <sup>20(W)</sup> (V)
<b>Salat Buffet</b> 	<b>Salatteller nach eigener Zusammenstellung</b> 3,10 €	<b>Salatteller nach eigener Zusammenstellung</b> 3,10 €	<b>Salatteller nach eigener Zusammenstellung</b> 3,10 €	<b>Salatteller nach eigener Zusammenstellung</b> 3,10 €
<b>Dessert</b>	<b>Apfelmus</b> <sup>9</sup> mit Vanillesauce	<b>Fruchtjoghurt</b> <sup>26</sup>	<b>Straciatellaquark</b> <sup>26</sup>	<b>Aprikosenkompott</b> <sup>3</sup>

## Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmittel 10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12) genetisch verändert

## Kennzeichnung Allergene:

20) enthält Gluten 21) enthält Fisch und Fischerzeugnisse 22) enthält Krusten und Schalentiere 23) enthält Eier und Eierzeugnisse 24) enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse 25) enthält Soja und Sojaerzeugnisse 26) enthält Milch und Milcherzeugnisse 27) enthält Schalenfrüchte 28) enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse 29) enthält Senf und Senfzeugnisse 30) enthält Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse 31) enthält Schwefeldioxid und Sulfite 32) enthält Lupine 33) enthält Weichtiere, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir Allergie / Lebensmittelunverträglichkeit auslösende Stoffe als Zutaten, diese sind im Speiseplan gekennzeichnet.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass technisch unvermeidbare Einträge von Allergie / Lebensmittelunverträglichkeit auslösenden Stoffen und ggf. weitere mögliche Einträge auch in andere Gerichte gelangen. Weitere Auskünfte dazu erteilt Ihnen gerne unser Küchenpersonal.

## Lebensmittelbezeichnung:

(S) Schweinefleisch; (R) Rindfleisch; (G) Geflügel; (F) Fisch; (L) Lamm; (V) Vegetarisch