

Der Speiseplan für Eure Mensa

KW 19	Montag 6. Mai 2019	Dienstag 7. Mai 2019	Mittwoch 8. Mai 2019	Donnerstag 9. Mai 2019
Classic Line 	Hühnerfrikassee²⁶ mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln 3,40 € (G)	Hähnchenschnitzel natur, mit Möhrengemüse, dazu Kartoffelpüree ²⁶ 3,40 € (G)	Schlemmerfilet Bordelaise^{20W,D)23,26} mit Tomatenreis 3,40 € (F)	Cheeseburger^{1,2,20(W),26,29,30} mit Kartoffel Wedges 3,40 € (R)
Pasta Line 	Spiralnudeln^{20(W)} mit Champignon- Frischkäse Sauce ²⁶ und geriebenem Gouda ²⁶ 3,40 € (V)	Tortellini mit Ricotta- Spinatfüllung ^{20(W),23,26} dazu Rahmbroccoli ²⁶ 3,40 € (V)	Maccaroni Pomodore^{20(W),23} mit Erben-Sahnesauce ²⁶ und geriebenem Käse ^{1,26} 3,40 € (V)	Hackfleischtopf^{20(W),} mit Zucchini und Paprika auf Röhrennudeln ^{20(W)23} 3,40 € (S)
Veggie Line 	Süße Quarkkeulchen^{20,26} mit Zucker & Zimt, dazu Vanillesauce ^{1,26} 3,40 € (V)	4 Stück Kartoffelpuffer^{20(W,D)} mit Apfelmus ³ 3,40 € (V)	Erbseneintopf mit Kartoffelwürfel und Gemüse 3,40 € (V)	Ofenkartoffel mit Kräuterquark ²⁶ und Löwensalat ²⁶ 3,40 € (V)
Salat Buffet 	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €
Dessert	Frisches Obst	Mandarinenquark ²⁶	Schokopudding ^{20(W),26}	Fruchtojoghurt ²⁶

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 20	Montag 13. Mai 2019	Dienstag 14. Mai 2019	Mittwoch 15. Mai 2019	Donnerstag 16. Mai 2019
Classic Line 	Frikadelle^{20(W),23} mit Jägersauce²⁶ und Kartoffelbrei 3,40 € (G)	Seelachwürfel in Dillsauce²⁶ Salzkartoffeln und Rohkostsalat 3,40 € (F)	Hähnchenschnitzel Hawaii²⁶ mit Käse und Ananas Geflügelsauce, dazu bunter Gemüsereis 3,40 € (G)	Currybratwurst^{1,2,3,} mit Ketchupsauce⁹ und lauwarmen Kartoffelsalat 3,40 € (G)
Pasta Line 	2 Vegetarisch gefüllte Maultaschen^{2,20(W),23,26} in Gemüserahmsauce^{20(W)} 3,40 € (V)	Maccaroni^{20(W),23} mit Tomatenrahmsauce²⁶ Röstzwiebeln^{20(W)} und Eisbergsalat 3,40 € (V)	Gabelspaghetti^{20(W),23} mit Gemüsebolognese und geriebenem Käse²⁶ 3,40 € (V)	Spinatlasagne^{20(W),23,26} mit Käse²⁶ und heller Sauce²⁶ 3,40 € (V)
Veggie Line 	Kartoffelgratin in Sahnesauce²⁶ mit Eisbergsalat 3,40 € (V)	Buntes Kartoffelgemüse mit Möhren, Kohlrabi und Broccoli und Käse²⁶ überbacken 3,40 € (V)	Milchreis²⁶ mit warmen Beerenfrüchten und Zimt & Zucker 3,40 € (V)	Schupfnudel^{20(W),23} - Gemüsepfanne mit Quark Dip²⁶ 3,40 € (V)
Salat Buffet 	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €	Salatteller nach eigener Zusammenstellung 3,10 €
Dessert	Erdbeerpudding	Vanillequark²⁶	Frisches Obst	Fruchtjoghurt²⁶

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