

Speiseplan: Küche Frischraum

Montag, 05.06.2023



Hauptgericht:	Stud.	Bedi.	Gäs.	Sond.	
AOK:Gebratene Süßkartoffelwürfel mit Kürbiskernen und Erbsen-Guacamole ^(1, 2, 3, 14, h1)	€ 2,70	€ 3,30	€ 4,00	€ 2,90	
Succotash "Valpariso", rotes Gemüsecurry mit veganen Gemüsebällchen ^(2, 14, 15, f, i, k, a1)	€ 3,00	€ 3,60	€ 4,30	€ 3,20	
Tomatisiertes Putengeschnetzeltes auf Wildreis mit Kurkuma und Wildreis ^(1, 14, 16, 17, g, i, a1)	€ 3,50	€ 4,10	€ 4,80	€ 3,70	

Beilage:	Stud.	Bedi.	Gäs.	Sond.	
Gekochter Broccolisalat mit Mango ^(3, l)	€ 0,75	€ 0,80	€ 0,95	€ 0,75	
Persischer Gurken-Tomatensalat mit Granatapfel ^(g, k)	€ 0,75	€ 0,80	€ 0,95	€ 0,75	
Raviolisalat mit Bohnen ^(1, 3, 9, 14, 15, c, f, i, j, l, a1)	€ 0,75	€ 0,80	€ 0,95	€ 0,75	

Snack, Salat €/100g:	Stud.	Bedi.	Gäs.	Sond.	
Gekochter Broccolisalat mit Mango ^(3, l)	€ 0,85	€ 0,95	€ 1,15	€ 0,85	
Kartoffeltaschen ^(g)	€ 0,85	€ 0,95	€ 1,15	€ 0,85	
Persischer Gurken-Tomatensalat mit Granatapfel ^(g, k)	€ 0,85	€ 0,95	€ 1,15	€ 0,85	
Raviolisalat mit Bohnen ^(1, 3, 9, 14, 15, c, f, i, j, l, a1)	€ 0,85	€ 0,95	€ 1,15	€ 0,85	

Abendkarte:	Stud.	Bedi.	Gäs.	Sond.	
Tomaten-Ananas-Kichererbsen-Curry an wildem Reis ^(1, 2, 14, 18)	€ 2,70	€ 3,30	€ 4,00	€ 2,90	
Baked Fish and Chips mit Kräuterremouladencreme ^(1, 2, 3, 8, 9, 14, 15, 18, c, d, f, g, i, a1)	€ 4,00	€ 4,60	€ 5,30	€ 4,20	

Legende

Änderungen vorbehalten

 Schwein	 Geflügel	 vegetarisch	 hausgemacht
 Rind	 Fisch	 Tier. Lab./Gelatine/Honig	 Regional
 Lamm	 Meeresfrüchte	 Vegan	 Kräuterküche
 Wild	 Nachhaltiger Fang	 BIO	

 Gesund durch die Woche

 Mensa-Vital eine Marke der Studentenwerke

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) coffeinhaltig 13) chininhaltig 14) mit Säuerungsmittel 15) mit Verdickungsmittel 16) Stabilisator 17) mit Alkohol 18) Säureregulator a1) Weizengluten a2) Roggengluten a3) Gerstengluten a4) Hafergluten a5) Dinkelgluten h1) Mandeln h2) Haselnüsse h3) Walnüsse h4) Cashewnüsse h5) Pecannüsse h6) Paranüsse h7) Pistazien h8) Macadamianüsse a) Glutenhaltige Getreide b) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse c) Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse d) Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse e) Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse f) Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse g) Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse h) Schalenfrüchte i) Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse j) Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse k) Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse l) Schwefeldioxid und Sulphite m) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse