

Speiseplan: Küche Frischraum



Montag, 06.05.2024

Abendkarte:	Stud.	Bedi.	Gäs.	Sond.	
Asiatische Gemüsepfanne mit Soja und marinierten Mienudeln ^(1, 2, 4, f, j, a1)	€ 3,00	€ 3,60	€ 4,30	€ 3,20	
Jägerschnitzel in Steinpilzrahm an gebackenem Kartoffelpüree ^(16, 18, g, a1)	€ 4,50	€ 5,10	€ 5,80	€ 4,70	

Dienstag, 07.05.2024

Abendkarte:	Stud.	Bedi.	Gäs.	Sond.	
Sojafrikassee mit Champignons und Kapernäpfel, Kräuterkartoffeln ^(8, 16, 18, f)	€ 2,70	€ 3,30	€ 4,00	€ 2,90	
Schweinefilet an grünem Spargel und Herzoginkartoffeln ^(1, 15, 16, g)	€ 5,50	€ 6,10	€ 6,80	€ 5,70	

Mittwoch, 08.05.2024

Abendkarte:	Stud.	Bedi.	Gäs.	Sond.	
Tofusteak unter der Wildkräuterkruste mit Paprika-Apfelrelish und frittierten Kartoffelstäben ^(2, 3, 14, 18, c, f, g, a1)	€ 4,00	€ 4,60	€ 5,30	€ 4,20	
Sparerips mit Ofenkartoffel und Kräuter-Knoblauchdip ^(1, 3, 9, 14, 15, g, l, j, a3)	€ 5,50	€ 6,10	€ 6,80	€ 5,70	

Freitag, 10.05.2024

Abendkarte:	Stud.	Bedi.	Gäs.	Sond.	
Pilz Stroganoff mit Gemüse Pilaw ^(1, 8, 16, 18, f, i, j, a1)	€ 3,00	€ 3,60	€ 4,30	€ 3,20	
Putenschnitzel paniert mit Kartoffelsalat ^(1, 2, 3, 9, 14, 15, 18, c, f, i, j, l, a1)	€ 4,00	€ 4,60	€ 5,30	€ 4,20	
Brasilianisches Schweinesteak mit Tomaten-Rosmarinsalsa und Knoblauchbrot ^(1, 14, 16, j, a1, a3)	€ 4,00	€ 4,60	€ 5,30	€ 4,20	

Legende

Änderungen vorbehalten

 Schwein

 Rind

 Lamm

 Wild

 Geflügel

 Fisch

 Meeresfrüchte

 Nachhaltiger Fang

 vegetarisch

 Tier. Lab./Gelatine/Honig

 Vegan

 BIO

 hausgemacht

 Regional

 Kräuterküche

 AOK  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