

Speiseplan: Küche Frischraum

Mittwoch, 15.05.2024



Hauptgericht:	Stud.	Bedi.	Gäs.	Sond.	
BBQ Stew ^(1, 14, f, j, a4)	€ 3,00	€ 3,60	€ 4,30	€ 3,20	
Piccata Milanese vom Schweinefilet auf Tomatennudeln ^(2, 14, 18, c, g, i, a1, a3)	€ 4,00	€ 4,60	€ 5,30	€ 4,20	
Bio: Schupfnudel-Paprikapfanne mit einer Basilikum-Petersiliensoße ^(14, 16, c, g, a1)	€ 4,00	€ 4,60	€ 5,30	€ 4,20	

Beilage:	Stud.	Bedi.	Gäs.	Sond.	
Gurken-Melonensalat mit Kürbiskernen ^(3, 5, e, l)	€ 0,75	€ 0,80	€ 0,95	€ 0,75	
Kichererbsensalat ^(3, 5, 16, f, l, a1)	€ 0,75	€ 0,80	€ 0,95	€ 0,75	
Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Mozzarella ^(1, 2, 3, 5, 6, 14, 16, g, l, a1)	€ 0,75	€ 0,80	€ 0,95	€ 0,75	

Nachspeise:	Stud.	Bedi.	Gäs.	Sond.	
Zitronencreme mit Beerengrütze ^(1, 14, 15, 16, 17, 18, c, g, l, a1, h1)	€ 1,15	€ 1,20	€ 1,40	€ 1,15	

Vegan-Bar €/100g:	Stud.	Bedi.	Gäs.	Sond.	
Veganes Pilzrisotto mit Ofen-Karotten ^(17, i, l, h1)	€ 0,85	€ 0,95	€ 1,15	€ 0,85	
Vegane Cannelloni Bolognese auf mediterranem Gemüsebett ^(1, 14, 18, i, a1)	€ 0,85	€ 0,95	€ 1,15	€ 0,85	

Abendkarte:	Stud.	Bedi.	Gäs.	Sond.	
Bohnenmix-Bratling mit jungem Spinat und Mango-Chilichutney an Kräuterreis ^(1, 3, 14, 15, 18, c, f, g, a1)	€ 2,70	€ 3,30	€ 4,00	€ 2,90	
Chili von Rind und Schwein mit spanischer Salami und belgischer Schokolade ^(1, 2, 3, 14, 16, 17, f, g, i, j, a1, a3)	€ 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	

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