

Speiseplan: Küche Frischraum

Dienstag, 23.04.2024



Hauptgericht:	Stud.	Bedi.	Gäs.	Sond.	
begrenztetes Angebot: Erbsen-Spinat-Minzipüree auf einem Buchweizen-Tomatenfladen und mariniertem Soja ^(1, 2, 8, 14, 16, 18, f, g, a1, a3)	€ 2,40	€ 3,00	€ 3,70	€ 2,60	
Kräuterküche: Semmelkloß mit Schwarzwurzeln und Spargel verfeinert an einem Schnittlauch-Pilzrahm ^(14, 18, c, f, g, a1, a3)	€ 3,00	€ 3,60	€ 4,30	€ 3,20	
Zartes Hühnerfrikassee mit Zitronenreis ^(16, g, i, a1)	€ 3,50	€ 4,10	€ 4,80	€ 3,70	

Snack, Salat €/100g:	Stud.	Bedi.	Gäs.	Sond.	
Asiatischer Möhrensalat m. Sojasprossen ^(1, 2, 3, 4, 5, 14, 15, f, k, l, a1, h4)	€ 0,85	€ 0,95	€ 1,15	€ 0,85	
Bulgursalat mit Trauben ^(3, 5, l, a1)	€ 0,85	€ 0,95	€ 1,15	€ 0,85	
Honigmelonen-Rucolasalat mit Feta ^(g)	€ 0,85	€ 0,95	€ 1,15	€ 0,85	

Vegan-Bar €/100g:	Stud.	Bedi.	Gäs.	Sond.	
Blumenkohlcurry vom Blech mit Basmatireis ⁽³⁾	€ 0,85	€ 0,95	€ 1,15	€ 0,85	
Gebratene vegane Spätzle mit sautiertem Apfel und Champignons ^(1, 14, 16, 18, f, i, a1)	€ 0,85	€ 0,95	€ 1,15	€ 0,85	

Abendkarte:	Stud.	Bedi.	Gäs.	Sond.	
Spinat-Paprika-Kartoffelauflauf mit Wildkräutern in Sherry-Vinaigrette ^(14, 16, 17, 18, c, g, j, l)	€ 3,00	€ 3,60	€ 4,30	€ 3,20	
Mediterranes Cordon bleu mit Mozzarella, Salbei und Serranoschinken gefüllt an Thymiankartoffeln ^(2, 3, 14, 16, 18, c, g, a1)	€ 4,50	€ 5,10	€ 5,80	€ 4,70	

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