

KW10	Montag, 07.03.2022	Dienstag, 08.03.2022	Mittwoch, 09.03.2022	Donnerstag, 10.03.2022	Freitag, 11.03.2022
<b>Tagesgericht</b>	Fischfrikadellen (1,20a,23,29) mit Dillcreme (7,20a,20c,22,26,28), dazu Kartoffelpüree (26) und Mischsalat Saison an Vinaigrette (29) S: 1,90 €   B: 3,90 €   G: 4,90 €	Getreidepfanne mit Tofu und Kürbis (20a,25,28) vegane Sauce (4,20a,25), dazu Eisberg Radicchio Salat an Vinaigrette (29) S: 1,90 €   B: 3,90 €   G: 4,90 €	Gyros Suppe mit Käse und Gemüse (2,4,20a,26,28), dazu ein Brötchen (20a,25) S: 1,90 €   B: 3,90 €   G: 4,90 €	Gebratene Mienudeln mit Gemüse (20a), dazu Tomatensauce und Mischsalat der Saison an Vinaigrette (29) S: 1,90 €   B: 3,90 €   G: 4,90 €	Vollkornnudeln (20a) mit Waldpilzsauce (20a,26), dazu Eisberg Radicchio Salat an Vinaigrette (29) S: 1,90 €   B: 3,90 €   G: 4,90 €
<b>Menü 1</b>	Kohlwurst gebraten (1,2), dazu 2 Beilagen nach Wahl S: 2,80 €   B: 4,80 €   G: 5,80 €	Gyros-Kartoffelgemüse-Gratin mit Hähnchen (22,26), dazu 2 Beilagen nach Wahl S: 2,80 €   B: 4,80 €   G: 5,80 €	Köfta Fleischbällchen mit Weichkäse (20a,22,26) und Paprikasauce (20a,20c,26), dazu 2 Beilagen nach Wahl S: 2,80 €   B: 4,80 €   G: 5,80 €	Rigatonigratin mit Gemüse, Tomaten und Käse gratiniert (Knoblauch) (20a,25,26,28), dazu 1 Beilage nach Wahl S: 2,30 €   B: 4,30 €   G: 5,30 €	Gemüse Reispfanne mit Rindfleisch, Curry und Ajvar, dazu 1 Beilage nach Wahl S: 2,80 €   B: 4,80 €   G: 5,80 €
<b>Menü 2</b>	Putenbrustschnitzel (20a) mit Geflügelsauce (20a,22,26), dazu 2 Beilagen nach Wahl S: 3,00 €   B: 5,00 €   G: 6,00 €	Currybratwurst (7,20a,20c,28), dazu 2 Beilagen nach Wahl S: 3,00 €   B: 5,00 €   G: 6,00 €	Putenschnitzel (20a) mit Barbecuesauce (7,20a,20c), dazu 2 Beilagen nach Wahl S: 3,00 €   B: 5,00 €   G: 6,00 €	Hähnchen Nuggets mit Cornflakespanade (1,20a) Paprika Dip (26), dazu 2 Beilagen nach Wahl S: 2,80 €   B: 4,80 €   G: 5,80 €	Gebackenes Schollenfilet (Pazifik) (1,20a,23) mit Senfsauce (26,29), dazu 2 Beilagen nach Wahl S: 3,00 €   B: 5,00 €   G: 6,00 €
<b>Veggie Menü</b>	Bulgurpfanne mit frischen Paprika und Zucchini (2,20a), dazu Tomatensauce und 1 Beilage nach Wahl S: 2,30 €   B: 4,30 €   G: 5,30 €	Kleine gebackene Kartoffeln mit veganen Kidneybohrendip (1,25), dazu 1 Beilage nach Wahl S: 2,30 €   B: 4,30 €   G: 5,30 €	Tofubolognese (20a,25,28) mit Spaghetti (20a), dazu 1 Beilage nach Wahl S: 2,30 €   B: 4,30 €   G: 5,30 €	Schupfnudeln mit Gemüse (20a,22) dazu Tomatensauce, dazu 1 Beilage nach Wahl S: 2,80 €   B: 4,80 €   G: 5,80 €	Gemüsebällchen Köttbullar (22) auf Gemüse Couscous (20a) mit Joghurt-Minz-Dip "Raita" (26) und dazu 1 Beilage nach Wahl S: 2,30 €   B: 4,30 €   G: 5,30 €
<b>Beilagen</b>	Tomatensuppe Salzkartoffeln Pommes frites (1) Sauerkraut Blumenkohl Eisberg Rohkost Mix an Vinaigrette (29) Schokoladenpudding + Sauce (4,26) S: 0,50 €   B: 0,70 €   G: 0,90 €	Tagessuppe Pommes frites (1) Kräuterreis Erbsen Krautsalat Quark-Joghurt-Speise (26) S: 0,50 €   B: 0,70 €   G: 0,90 €	Erbsencrèmesuppe (25) Pommes frites (1) Makkaroni (20a) Prinzessbohnen Eisberg Frisee Mix an Vinaigrette (29) Pudding Mokkaesmack (26) S: 0,50 €   B: 0,70 €   G: 0,90 €	Linsensuppe (1,2,9,20a,28) Kartoffelpüree (26) Pommes frites (1) Buntes Gemüse Nudelsalat (25,29) Schokomilchreis (26) S: 0,50 €   B: 0,70 €   G: 0,90 €	Tagessuppe Salzkartoffeln Kräuterreis Eisberg Rohkost Mix an Vinaigrette (29) Quark-Joghurt-Speise (26) S: 0,50 €   B: 0,70 €   G: 0,90 €
<b>Aktionsteller</b>					
<b>Salat-/ Gemüsebuffet</b>	je 100 g S: 0,90 €   B: 1,20 €   G: 1,50 €				

S = Studierende | B = Bedienstete | G = Gäste

vegetarisch 
 mit Schweinefleisch 
 mit Geflügel 
 mit Fisch bzw. Meeresfrüchten 
 mit Rindfleisch 
 mit Wild 
 mit Lamm 
 Kinderteller 
 vegane Speise 
 Fleisch aus artgerechter Tierhaltung

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene. Änderungen vorbehalten. Bitte beachten Sie: Speisen können Spuren bzw. Rückstände von allergenen Stoffen enthalten.**

1 mit Antioxidationsmittel	7 mit Süßungsmitteln	20a Gluten aus Weizen *	21 Krebstiere *	27a Mandeln *	27g Pistazien *	32 Lupine *
2 mit Konservierungsstoffen	8 enthält eine Phenylalaninquelle	20b Gluten aus Roggen *	22 Eier *	27b Haselnüsse *	27h Macadamia- oder Queenslandnüsse *	33 Weichtiere *
3 geschwefelt	9 mit Phosphat	20c Gluten aus Gerste *	23 Fisch *	27c Walnüsse *	28 Sellerie *	
4 mit Farbstoff	10 geschwärzt	20d Gluten aus Hafer *	24 Erdnüsse *	27d Kaschunüsse *	29 Senf *	
5 gewachst	11 mit Alkohol	20e Gluten aus Dinkel *	25 Soja *	27e Pekannüsse *	30 Sesamsamen *	
6 mit Geschmacksverstärker		20f Gluten aus Kamut *	26 Milch inkl. Laktose *	27f Paranüsse *	31 Schwefeldioxid/Sulfite > 10mg/kg	* und Erzeugnisse