











Speiseplan  
**18.03.-22.03.2019/w3**  
Cafeteria B/Nord

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Kartoffel-Apfel-Lauch-Gratin mit Meerrettichsoße (3,14,24,29,34W)  	Feuriges Gemüse-Rindfleisch-Curry mit Mie Nudeln (R,2,3,23,34W)	Kichererbsen-Kokos-Korma (25Mn)  	Schollenfilet gebacken (24,27,35,34W) Tatarsensoße (14,27), Kartoffelsalat(27)	Gedünstetes Kabeljaufilet auf Rhabarbergemüse mit Kräuterreis (24,35)
	KJ 2716 / Kcal 649  Stud.€ 3,20/ Bed. € 4,65 Gast € 6,25	KJ 2949 / Kcal 705  Stud.€ 4,50/ Bed. € 6,50 Gast € 8,10	KJ 2728 / Kcal 652  Stud.€ 3,20/ Bed. € 4,65 Gast € 6,25	Stud.€ 3,10/ Bed. € 4,40 Gast € 5,85	KJ 2582 / Kcal 617  Stud.€ 3,85/ Bed. € 5,55 Gast € 7,15
	Saure Alb-Linsen mit Spätzle und Wienerle (R,S,L,2,3,4,8,14,24,26,27,30,34W/G)	Semmelknödel mit Pilzragout (2,3,9,10,14,24,30,34W/G)  	Hausgemachte Lasagne mit Salat (R,1,2,3,14,24,30,34W)	Käse-Dinkelschupfnudeln mit Wirsing und Lauch (14,24,26,34D,34W)   	Käsespätzle mit Salat (14,24,30,34W)  
	Stud.€ 3,85/ Bed. € 5,55 Gast € 7,15	Stud.€ 3,85/ Bed. € 5,55 Gast € 7,15	Stud.€ 4,50/ Bed. € 6,50 Gast € 8,10	Stud.€ 3,10/ Bed. € 4,50 Gast € 5,90	Stud.€ 3,85/ Bed. € 5,55 Gast € 7,15



**Fleischlos**  
vegetarian



**Bioprodukte DE-ÖKO-006**  
bio-products DE-ÖKO-006



**Vegan**  
vegan

S = Schwein  
R = Rind  
G = Geflügel

**Anderungen vorbehalten!**  
Wir verwenden jodiertes Speisesalz