









Speiseplan
22.04.-26.04.2019/w4
Cafeteria B/Nord

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	
	G e s c h i o s s e n	Hähnchenbruststeak mit Kokos-Curry-Soße Basmati Reis und Zuckerschoten (G,24,34W)	Bolognese von roten Linsen mit Vollkornspaghetti (1,2,24,26,34W) 	Schaschlik Topf mit Schweinefleisch, Speck, Paprika, Zwiebeln und Reis (2,3,8,9,S,23,26, 34W,34G)	Brasilianischer Fischtopf „Moqueca Bahiana“ mit Baguette und Obstsalat (13,24,34W,35)	
		KJ 2995 / Kcal 716	KJ 3022 / Kcal 722	KJ 2824 / Kcal 675	Stud.€ 3,85/ Bed. € 5,55 Gast € 7,15	Stud.€ 3,20 / Bed. € 4,65 Gast € 6,25
	o s s e n	Spinatspätzlepfanne (4,14,24,30,34W) 	Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Rotkraut (R,1,2,3,11,24,26,27,29, 30,34W/G)	Soja-Gemüse- Bolognese (23,26) auf Spaghetti (34W) 	Linguinepfanne mit Ruccola und Parmesan (24,34W) 	
		Stud.€ 3,20 / Bed. € 4,65 Gast € 6,25	Stud.€ 4,50/ Bed. € 6,50 Gast € 8,10	Stud.€ 3,00/ Bed. € 4,35 Gast € 5,70	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