











Speiseplan
13.05.-17.05.2019/w3
Cafeteria B/Nord

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Kartoffel-Apfel-Lauch-Gratin mit Meerrettichsoße (3,14,24,29,34W)  KJ 2716 / Kcal 649	Feuriges Gemüse-Rindfleisch-Curry mit Mie Nudeln (R,2,3,23,34W) KJ 2949 / Kcal 705	Kichererbsen-Kokos-Korma (25Mn)  KJ 2728 / Kcal 652	Schollenfilet gebacken (24,27,35,34W) Tatarensoße (14,27), Kartoffelsalat(27) Stud.€ 3,10/ Bed. € 4,40 Gast € 5,85	Putenschnitzel gebacken (G,34W), Geflügelsoße (G) Nudeln (34W) Stud.€ 2,95/ Bed. € 4,15 Gast € 5,60
	Stud.€ 3,20/ Bed. € 4,65 Gast € 6,25	Stud.€ 4,50/ Bed. € 6,50 Gast € 8,10	Stud.€ 3,20/ Bed. € 4,65 Gast € 6,25	Stud.€ 3,10/ Bed. € 4,40 Gast € 5,85	Stud.€ 2,95/ Bed. € 4,15 Gast € 5,60
	Saure Alb-Linsen mit Spätzle und Wienerle (R,S,L,2,3,4,8,14,24,26,27,30,34W,34G) Stud.€ 3,85/ Bed. € 5,55 Gast € 7,15	Semmelknödel mit Pilzragout (2,3,9,10,14,24,30,34W,34G)  Stud.€ 3,85/ Bed. € 5,55 Gast € 7,15	Hausgemachte Lasagne mit Salat (R,1,2,3,14,24,30,34W) Stud.€ 4,50/ Bed. € 6,50 Gast € 8,10	Käse-Dinkelschupfnudeln mit Wirsing und Lauch (14,24,26,34D,34W)   Stud.€ 3,10/ Bed. € 4,50 Gast € 5,90	Quorn-Lasagne mit Gemüse und Champignons in Käsesoße (2,3,11,14,24,26,30,34W,34G)  Stud.€ 2,90/ Bed. € 4,20 Gast € 5,55
	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.€ 2,90/ Bed. € 4,20 Gast € 5,55



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