










Speiseplan  
**20.05.-24.05.2019/w4**  
Cafeteria B/Nord

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Gemüsepaella mit Vollkornreis und Walnüssen (11,23,25W,28,30,34W) 	Putenspieß (2,3,G) auf Bulgur-Gemüse-Pfanne (26,27,34W) mit Joghurdip (24)	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 2518 / Kcal 602  Stud.€ 3,20 / Bed. € 4,65 Gast € 6,25	Stud.€ 3,00/ Bed. € 4,35 Gast € 5,70	KJ 3022 / Kcal 722  Stud.€ 3,20 / Bed. € 4,65 Gast € 6,25	Stud.€ 3,05/ Bed. € 4,35 Gast € 5,80	KJ 2824 / Kcal 675  Stud.€ 3,85/ Bed. € 5,55 Gast € 7,15
	Tellergoulasch mit Gemüse und Kartoffeln (S,R,24,34W/G)	Quorn-Rostbratwurst (14,24,34W, 34G), Bratensoße, Sauerkraut (3) Kartoffelpüree (3,8,24) 	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.€ 3,80 / Bed. € 5,50 Gast € 7,25	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