



Speiseplan
10.06.-14.06.2019/W2
Cafeteria B/Nord

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	
	G e s c h l i	Hähnchenbrust in Sesamkruste mit Basilikum- Knoblauch-Soße dazu Pfannengemüse und Gnocchi (G,14,24,26,28,34W)	Gebratener Halloumi (Grillkäse) mit Ajvarcreme und griechischem Nudelsalat (24,34W) 	Schaschlik Topf mit Schweinefleisch, Speck, Paprika, Zwiebeln und Reis (2,3,9,S,23,26,34W, 34G)	Feuriges Gemüse- Fisch-Curry mit Ingwerreis (24,26,34W,35)	
		KJ 3118 / Kcal 745	KJ 3069 / Kcal 733	KJ 2815 / Kcal 673	Stud.€ 3,85 Bed. € 5,55 Gast € 7,15	Stud.€ 3,85 Bed. € 5,55 Gast € 7,15
	O s s e n	Schwäbische Lasagne mit Salat (1,14,24,30,34W) 	Schweinebraten mit Spätzle und Kartoffelsalat (S,R,14,24,26,27,11, 34W,34G)	Schupfnudelpfanne "Mediterran" mit Bohnen, Paprika und Mais (34W) 	Spaghetti „Napoli“ mit Reibekäse und Salat (24,30,34W) 	
		Stud.€ 4,50 Bed. € 6,50 Gast € 8,10	Stud.€ 3,85 Bed. € 5,55 Gast € 7,15	Stud.€ 2,90/ Bed. € 4,20 Gast € 5,55	Stud.€ 3,20 Bed. € 4,65 Gast € 6,25	



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