









Speiseplan
17.01.-21.01.2022
 HDH DHBW
 KW03 W4

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Prima Klima	Wokgemüse Hainan mit Paprika, Soja-Filetstreifen, Pilzen in Pflaumensoße auf Basmatireis (9,14,23,24,26,27,34W) 	Dinkel-Käsespätzle mit Röstzwiebeln (14,24,34W,34D) 	Süßkartoffel-Schupfnudeln an pikanter Peperonata (23,34W) 	Spinatknödel auf Rahmlauch mit Bergkäse (14,24,34W) 	Linsen-Gemüsebolognese (26,34W) auf Spaghetti (34W)  
	Stud.€ 3,70 / Gast € 7,05	Stud.€ 3,20 / Gast € 6,10	Stud. € 3,00/ Gast € 5,70	Stud.€ 3,50 / Gast € 6,65	Stud. € 3,00/ Gast € 5,70
Gut und Günstig	Hausmacher Maultasche mit Zwiebel-Specksoße (2,3,14,S,26, 34W,34G) Kartoffelsalat mit Endivienstreifen (1,2,4,27)	Putensteak natur (G,34W) Frankfurter grüne Soße (14,24) Kartoffelkroketten (3,14,34W)	Hähnchenbrust Piccata Milanese (14,24,G,34W) Tomatensoße Bio-Rigatoni (34W)	Schaschlik Topf mit Schweinefleisch, Speck, Paprika, Zwiebeln (2,9,S,26,34W,34G) Bio-Reis	Schweinelachsschnitzel „Wiener Art“ (3,14,S,34W) Bratensoße (26,34W,34G) Bratkartoffeln
	Stud.€ 3,70 / Gast € 7,05	Stud.€ 4,00 / Gast € 7,60	Stud.€ 3,80 / Gast € 7,25	Stud.€ 3,90 / Gast € 7,45	Stud.€ 4,00 / Gast € 7,60



S = Schwein
 R = Rind
 G = Geflügel

Änderungen vorbehalten!
 Wir verwenden jodiertes Speisesalz

Anregungen, Lob und Tadel:
mensa@studierendenwerk-ulm.de

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf unseren Aushängen