



Speiseplan  
**16.05.-20.05.2022**  
 HDH DHBW  
 KW20 W2



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Schneller Teller</b>		Bulgur-Gemüsepfanne mit Paprika, Auberginen und Kichererbsen (34W)  Stud.€ 3,30 / Gast € 5,70	Nasi Goreng mit Karotten, Erbsen und Bambus (23,27,34W)  Stud.€ 3,30 / Gast € 5,70		
<b>Prima Klima</b>	Linsen-Gemüse-Bolognese (26) auf Spaghetti (34W)  Stud.€ 3,60 / Gast € 6,85			Älpler Makkaroni mit Kartoffeln Bergkäse und Apfelmus (3,14,24,34W)  Stud.€ 3,60 / Gast € 6,85	Kartoffel-Schupfnudelpfanne „Mediterran“ mit Bohnen, Paprika und Mais (34W,34G)  Stud.€ 3,50 / Gast € 6,65
<b>Gut und Günstig</b>	Pfannen Gyros mit Zwiebeln (1,4,S) Zaziki (24) Reis  Stud.€ 3,90 / Gast € 7,45	Wiener Backendl (14,G,34W) mit Kartoffel-Gurken-Salat (1,2,4,27)  Stud.€ 4,20 / Gast € 8,00	Schweineschnitzel „Cipolla“ (S,34W) Bratensoße (26,34W,34G) Kartoffelbällchen (14,24)  Stud.€ 4,00 / Gast € 7,60	Schaschlik Topf mit Schweinefleisch, Speck, Paprika, Zwiebeln (2,3,9,S,26,34W,34G) Bio-Reis  Stud.€ 4,00 / Gast € 7,60	Hähnchen Cordon bleu (2,3,24,G,34W) Geflügelsoße (G) Patatas Bravas  Stud.€ 4,00 / Gast € 7,60



Fleischlos  
vegetarian



Bioprodukte DE-ÖKO-006  
bio-products DE-ÖKO-006



Vegan  
vegan

**S = Schwein**  
**R = Rind**  
**G = Geflügel**

**Änderungen vorbehalten!**  
 Wir verwenden jodiertes Speisesalz

Anregungen, Lob und Tadel:  
[mensa@studierendenwerk-ulm.de](mailto:mensa@studierendenwerk-ulm.de)

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf unseren Aushängen