




# Mensa-Speiseplan

## HFG Schwäbisch Gmünd

15. – 19. April 2019 (KW 16 / W 3)

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Suppen</b>	 Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe		
<b>Schneller Teller</b> € 2,80/ 4,05/ 5,35	Mexikanische Gemüsepfanne mit Hackfleischbällchen (14,S,23,24,R)		Kartoffel-Lauch-Gratin mit Champignons (2,3,14,24) 	<b>G</b>	<b>G</b>
<b>Eintopfgericht</b> € 1,80/ 2,60/ 3,45		Erbseneintopf (2,3,S,26) 1 Wienerle (2,3,8,S,27,R) 1 Semmel (34W,34G)		<b>E</b>	<b>E</b>
<b>Gut und Günstig</b>	Cevapcici mit Ajvar (S) auf Djuvetschreis € 3,00/4,35/5,70	Glacierter Schweinerücken (S) mit Bratensoße (26,34W,34G) und Bayrisch Kraut (2,3,S) € 2,60/3,75/4,95		<b>S</b>	<b>S</b>
<b>Prima Klima</b>	Gegrillter Maultaschen-Snackriegel (14,26,34W) mit pikanter Tomaten-Currysoße (3,9,23,34W) und Röstzwiebeln (34W) € 2,50/3,60/4,75 	Gemüse Burger (23,26) mit Barbecue Dip und wilden Kartoffeln (1,34W) € 3,20/4,65/6,10 	Gnocchi mit Ofengemüse (Karotten, Topinambur und rote Zwiebel) (23,26,34W) € 2,20/3,20/4,20 	<b>H</b>	<b>H</b>
<b>Gourmet</b>			Hirschragout mit Champignons (2,3,11,24,26,30,34W,34G,W) und Preiselbeerbirne € 3,60/5,20/6,85	<b>L</b>	<b>L</b>
<b>Beilagen</b>	Bio-Nudeln (34W) Bio-Reis  Gemüse Salatbuffet	Knödel (14,24,26,34W) Bio-Kartoffeln  Gemüse Salatbuffet	Knöpfles Spätzle (24,34W) Wildreis  Gemüse Salatbuffet	<b>O</b>	<b>O</b>
<b>Dessert</b>	Tages-/ Auswahldessert	Tages-/ Auswahldessert	Tages-/ Auswahldessert	<b>S</b>	<b>S</b>
				<b>S</b>	<b>S</b>
				<b>E</b>	<b>E</b>
				<b>N</b>	<b>N</b>

(R) = Rindfleisch = Beef    (S) = Schwein = Pork    (F) = Fisch = Fish    (G) = Geflügel = Poultry



= vegan



= Fleischlos  
= Vegetarian



= Bioprodukte DE-ÖKO-006  
= Organic Products

**Änderungen vorbehalten!**

**Allergene siehe Aufsteller!**

Wir verwenden jodiertes Speisesalz.  
Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf unseren Aushängen

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