

Mensa-Speiseplan

Cafeteria Hochschulleitung

KW 02/W1 07.01. – 11.01.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagessuppe 	Brokkolicremesuppe (23,26) € 1,50	Gemüsebrühe mit Einlage (26,34W) € 1,50	Selleriecremesuppe (23,26) € 1,50	Gemüsebrühe mit Nudeln (26,34W) € 1,50	Kürbiscremesuppe (23,26) € 1,50
Eintopf	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Fleischklößchen (3,26,34W,S,R) 1 Semmel (34W/R) € 2,70	Kartoffeleintopf mit Speck (2,3,8,S,24,26) 1 Wienerle (2,3,4,8,S,26,27,R) 1 Semmel (34W,34R) € 2,70	3 Maultaschen in der Brühe (3,14,26,34W,S) 1 Semmel (34W/R) € 2,70	Alblinseneintopf (2,3,S,26,30,34W) 1 Wienerle (2,3,4,8,S,26,27,R) 1 Semmel (34W,34R) € 2,70	Steckrübeneintopf mit 1 Wienerle (2,3,4,8,S,26,27,L,R) 1 Semmel (34W,34R) € 2,70
Essen I	Alblinsengemüse mit Speck (2,3,S,26,30,34W,34G) 1 P. Wienerle (2,3,4,8,S,26,27,R) Bio-Spätzle (14,34W) € 4,15	Gefüllte Erdäpfelnudeln mit Kokos und Teriyaki-Gemüse (34W)  € 5,40	Dinkel-Käsespätzle mit Bauhofer Spätzlekäs (14,24,34W/D) und Röstzwiebeln   € 4,50	Seelachsfilet in körniger Senfsoße (24,26,27,35) Bio-Reis € 4,00	Hütten-Cordon bleu vom Schwein, gefüllt mit Hüttenkäse und Lauch (2,3,8,14,S,24,34W) Bratensoße (26,34W,34G) Bio Nudeln (34W) € 4,40



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