














Mensa-Speiseplan

KW 21 20.05.2019 – 24.05.2019



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe 	Karottencremesuppe (23,26)	Graupensuppe (26,34W)	Grüne Bohnensuppe (23,26)	Champignoncremesuppe (3,23)	Gemüsebrühe mit Nudeln (26,34W)
Schneller Teller	Tiroler Gröstl mit Kartoffeln, Gemüse und Fleischkäse (2,3,4,8,S,R)	Bunte Wildreispfanne mit Broccoli, Paprika und Zucchini 	Asiatische Bratnudeln mit Erbsenschoten und Bambus (23,27,28,34W) 	Scheiterhaufen (14,24,34W,34G,25Mn)  Vanillesoße (24)	Krautschupfnudeln mit Gemüsestreifen (26,34W) 
Gut und Günstig	Hausmacher Maultasche mit Champignons, Wirsing und Bergkäse überbacken (2,3,14,S,24,26,30,34W) Bratensoße (26,34W,34G)	Putenspieß (2,3,G) auf Bulgur-Gemüse-Pfanne (26,27,34W) mit Joghurdip (24)	Hähnchenbrust Piccata Milanese (14,24,G,34W) Tomatensoße	Schaschlik Topf mit Schweinefleisch, Speck, Paprika, Zwiebeln (2,3,8,9,S,23,26,34W,34G)	Knusper-Schweineschnitzel (14,S,34W) Bratensoße (26,34W,34G)
Prima Klima	Tagliatelle mit Tomaten-Berglinsen-Ragout (26,34W)  	Quorn-Rostbratwurst (14,24,34W, 34G) Bratensoße Sauerkraut (3)  Kartoffelpüree (3,8,24)	Gemüse-Pflanzerl (14,23,24,26,27,34W,34G) mit Kohlrabigemüse (24) 	Soja-Gemüse-Bolognese (23,26) auf Spaghetti (34W) 	Gemüsestrudel mit Mozzarella (24,26,34W)  im Kürbisbeet (24)
Gourmet	Gegrillte Maishähnchenbrust an mediterraner Rotwein-Gemüsesoße (11,26,30,G)	Kalbsfrikadellen (14,R,34W) Zwiebelsoße (24,R,34W,34G) Kartoffel-Endiviensalat (27)	Schweinefilet gefüllt mit Broccoli und Kräutern (2,3,S,26) Pfefferrahmsoße (24,26,34W,34G)	Rabas Empanadas (zarte Tintenfischstreifen in Panade) (32,34W) Knoblauchmayonnaise (14,24,27)	
Aktion  Europäische Spezialitäten zur Europawahl	Wiener Backendl mit Kartoffel-Gurkensalat und Zitrone (14,G,34W)	Gekrätertes Schweinekotelette mit Oliven-Schmorgemüse und Röstkartoffeln (6,S)	"Porcini alla Grotto" Pasta mit Pilzen, Gemüse und Pesto (3,14,24,26, 34W) 	Barbarie Entenbrust mit Orangen Note, Kartoffelgratin und Mandel-Broccoli (14,24,G,34W,25Mn)	Rotbarschfilet mit Gemüse-Pflanzkruste, Letschogemüse und Reis (14,23,24,35,34W)
Buffet (Kennzeichnung siehe Aufsteller)	Kartoffelgratin Buffet Salatbuffet	Pfannkuchen Buffet Salatbuffet	Snackbuffet Salatbuffet	Schnitzel Buffet Salatbuffet	Currywurst Buffet Salatbuffet
Beilagen Desserts	Täglich: Bio-Reis, Bio-Nudeln (34), Bio-Kartoffeln, weitere Beilagen und Salate (siehe Tagesplan) Dessertauswahl: Tagesdessert, Auswahldessert, Dessert de Luxe (siehe Tagesplan)				



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

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf unseren Aushängen

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