
















EXPRESS MENÜ inkl. Getränk 0,25l  
 Preise: 3,50 € Studierende, 5,50 € Bedienstete  
 für die Woche vom 01.04. bis 05.04.2019









**Montag** Blätterteigtasche mit Rindfleisch und Champignons<sup>1,a,c,g</sup>    
 Kräuterquark<sup>g,j</sup>   
 Tomaten-Gurkensalat in Senfdressing<sup>j</sup>   
 Quarkspeise<sup>g</sup>   
 Multivitaminsauce

**Dienstag** Hähnchenkeule   
 Pusztasauce<sup>g,i</sup>    
 Bio-Brokkoli    
 Chia-Kokospudding   
 Brombeersauce

**Mittwoch** Gebratener Seehecht mit Balsamicolinsen und Meerrettichstapf-  
 kartoffeln <sup>1,3,24,a,c,d,g,j,k</sup>  
 Fitness-Salat<sup>j</sup>   
 Quarkspeise<sup>g</sup>   
 Rote Grütze-Sauce

**Donnerstag** Hummus mit Falafel<sup>2,9,a,c,j,m</sup>   
 Fladenbrot<sup>a,f,g,m</sup>   
 Bunter Rohkostsalat   
 Fruchtkompott 

**Freitag** Cizbiz - Lammfrikadelle<sup>1,a,c,f</sup>   
 Zucchini- Kreuzkümmelsauce<sup>1</sup>    
 Delikatessbohnen   
 Bio-Dampfkartoffeln    
 Quarkspeise<sup>g</sup> 

Zusatzstoff-Kennz.: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmitteln, 10) Phenylalaninquelle, 15) Alkohol, 24) Fisch aus nachhaltiger Fischerei, 25) mit Gelatine  
 Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Hühnerei, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch und Laktose, h) Schalenfrüchte (Nüsse), i) Sellerie, j) Senf, k) Schwefeldioxid u. Sulfite, l) Lupine, m) Sesam, n) Weichtiere

Die Verpflegungseinrichtungen des Studentenwerks stehen unter der Kontrolle eines staatlich geprüften, vereidigten Lebensmittelchemikers

