

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Eintopf

 Kicher-  
erbsen-Tomaten-Eintopf mit  
Pinienkernen   
Weizenbrötchen<sup>a1,a3,a,f</sup>  

Hauptgerichte

 Rindergulasch mit  
Paprika und Kartoffel-  
klößchen  

 Gnocchi-Gemüse-  
pfanne<sup>1,c</sup>   
Kräuterquark<sup>g,j</sup> 

 Geflügelbratwurst<sup>8,i,j</sup>  
Geflügelsauce    
Dampfkartoffeln  

 Gebratenes Seelachs-  
filet<sup>24,a1,a,d</sup>   
Sauce Hollandaise<sup>c,g,i</sup>   
Dampfkartoffeln 

Beilagen

 Apfelrotkohl<sup>1,3</sup> 

 Erbsen und Möhren in  
Rahm<sup>1,g</sup> 

 Rahmspinat<sup>1,g</sup> 

Tagessalat

 Gemischter Blattsalat  
Thousand Island  
Dressing<sup>3,c,j,k</sup> 

 Tomatensalat<sup>3,k</sup> 

 Mensa-Salatmix<sup>3,j</sup> 

Dessert

 Quark<sup>g</sup>   
Blaubeersauce

 Quark<sup>g</sup>   
Orangensauce

Preisangaben gelten für Studierende und Bedienstete.

Für Gäste und Bedienstete ohne Dienstaussweis gelten folgende Preisaufschläge auf den Bedienstetenpreis: Eintopf: 1,00 € – Hauptgericht: 0,90 € – Beilagen: 0,25 €

Änderungen vorbehalten. Wir wünschen guten Appetit.

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) enthält eine Phenylalaninquelle, 15) Alkohol, 24) Fisch aus nachhaltiger Fischerei, 23) mit Gelatine (Schwein), 25) mit Gelatine (Rind)

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide, a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, a5) Dinkel, a6) Kamut, b) Krebstiere, c) Hühnerei, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Soja, g) Milch und Laktose, h) Schalenfrüchte (Nüsse),

h1) Mandeln, h2) Haselnüsse, h3) Walnüsse, h4) Kaschunüsse, h5) Pecannüsse, h6) Paranüsse, 7h) Pistazien, h8) Macadamia, i) Sellerie, j) Senf, k) Schwefeldioxid u. Sulfite, l) Lupine, m) Sesam, n) Weichtiere



Wild



Schwein



Rind



Geflügel



Artgerechte  
Tierhaltung



Vegetarisch



Vegan



Knoblauch

Fisch