

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	
Eintopf	^{a1,a} 🌱 🌿 2,20 € · 4,50 €	🌿 2,70 € · 5,00 €	^{1,9} 🐄 2,70 € · 5,00 €				
Hauptgerichte	^{3,a1,h4,a,h,i,k} 🌱 🌿 2,60 € · 4,80 € 🌿 Reis 🌱 3,60 € · 5,80 € ^{1,a1,a,c,i} 🌿 Kräuterquark ^{9,j} 🌿 2,30 € · 4,50 € 🌱 🌿 1,50 € · 3,00 € ^f 🌿 2,40 € · 4,60 €	^{a1,a,f,m} 🌱 Red Thaidip ² 🌱 🌿 2,20 € · 4,40 € ^{2,3,a1,a2,a,c,j} 🌿 🌿 3,60 € · 5,80 € 🌱 🌿 1,50 € · 3,00 € ^f 🌿 2,40 € · 4,60 €	^{1,3,f,j,m} 🌱 🌿 Reis 🌱 3,20 € · 5,40 € ^{2,a1,a,g} 🌿 2,40 € · 4,60 € ^{a1,a,f,m} 🌱 Red Thaidip ² 🌱 🌿 2,20 € · 4,40 € 🌱 🌿 1,50 € · 3,00 € ^f 🌿 2,40 € · 4,60 €	^{f,j} 🌱 🌿 Salatgarnitur 🌱 🌿 2,20 € · 4,40 € 🐄 Tomatensauce ^{1,3,k} 🌱 🌿 Spirelli ^{a1,a} 🌱 3,50 € · 5,70 € 🌱 🌿 1,50 € · 3,00 € ^f 🌿 2,40 € · 4,60 €	^{1,3,k,m} 🌱 🌿 2,20 € · 4,40 € ^{24,a1,a,d} 🌱 🐟 Sauce nach Tartarenart ^{1,2,9,c,g,j} 🌿 Dampfkartoffeln 🌱 4,40 € · 6,60 € 🌱 🌿 1,50 € · 3,00 € ^f 🌿 2,40 € · 4,60 €		
Beilagen	^{3,i} 🌱 0,70 € · 1,40 € 🌱 0,60 € · 1,30 € 🌱 0,80 € · 1,50 €	🌱 0,60 € · 1,30 € ^{a1,a,f} 🌱 🌿 1,30 € · 2,00 € 🌱 0,60 € · 1,30 € 🌱 0,80 € · 1,50 €	🌱 0,60 € · 1,30 € ^{c,g,i} 🌿 0,80 € · 1,50 € 🌱 0,60 € · 1,30 € 🌱 0,80 € · 1,50 €	^{3,k} 🌱 🌿 0,60 € · 1,30 € 🌱 1,00 € · 1,70 € 🌱 0,80 € · 1,50 €	^{1,f} 🌱 0,60 € · 1,30 € 🌱 0,60 € · 1,30 € 🌱 0,80 € · 1,50 €		
Tagessalat	^{3,c,g,j,k} 🌱 🌿 0,60 € · 1,30 €	🌱 0,70 € · 1,40 €	^{3,j,k} 🌱 0,70 € · 1,40 €	🌱 0,60 € · 1,30 €	^{3,j} 🌱 0,70 € · 1,40 €		
Dessert	^f 🌱 1,10 € · 1,80 €	⁹ 🌱 Himbeersauce 0,70 € · 1,40 €	^{a,c,g} 🌿 1,00 € · 1,70 € ⁹ 🌱 Papayasauce ^{1,2,3} 0,60 € · 1,30 €	^{1,3,a1,a} 🌱 0,60 € · 1,30 €	⁹ 🌱 Waldbeersauce 0,60 € · 1,30 €		

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) Hühnerfleisch, 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

