

Montag




Dienstag



Mittwoch

Donnerstag



Freitag





Hauptgerichte

 Kartoffel-Brokkoliauflauf ^{c,g,i} 
Gorgonzolasauce ^{1,a,g} 
3,50 € · 5,70 €

 Schupfnudeln mit Gemüsestreifen und Schnittlauch-Quark-Dip ^{1,a,c,g,i} 
3,50 € · 5,70 €

 Bohnen-Kartoffelpfanne à la Mexiko ^{2,3}  
Nachos 
3,50 € · 5,70 €

 Gebackene Brokkoli-Nuggets
a,c,f,g 
Frühlingslauchdip ^{c,g,j} 
Salatgarnitur 
4,50 € · 6,70 €

 Buchweizen-Kartoffelbratling
1,c,i,k 
Buntes Mischgemüse 
Schnittlauchsauce ^{1,a,g} 
3,50 € · 5,70 €

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, 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



Wild



Schwein



Rind



Geflügel



Artgerechte Tierhaltung



Vegetarisch



Vegan



Knoblauch



Fisch