

Montag




Dienstag




Mittwoch




Donnerstag




Freitag

Hauptgerichte

 Kartoffel-Gemüseauflauf <sup>c,g</sup>   
Schnittlauchsauce <sup>1,a,g</sup>   
3,50 € · 5,70 €

 Halloumisteak mit Grillgemüse  
und Rosmarinkartoffeln <sup>2,g</sup>   
Pestodip <sup>c,g,h,j</sup>   
4,50 € · 6,70 €

 Gemüselasagne <sup>1,a,g,i</sup>   
Frühlingslauchsauce <sup>1,a,g</sup>   
3,50 € · 5,70 €

 Blätterteigtasche mit Antipasti  
gefüllt<sup>a</sup>    
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