

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag





Freitag

Samstag






Eintopf




 Bio-Möhreneintopf mit roten Linsen   
Bio-Dinkelbrötchen 
1,80 € · 3,40 €






 Dinkel-Kichererbseneintopf mit Koriandertopping  
Laugenknoten 
1,80 € · 3,40 €



 Chili con Carne ^{2,3}  
Nachos 
1,80 € · 3,40 €






Hauptgerichte





 Bio-Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln  
Bio-Kräutersauce ^{a,f}  
3,90 € · 5,25 €




 Bio-Stangenspargel mit heißer Butter und Petersilienkartoffeln ^g  
3,90 € · 5,25 €





 Bio-Hackfleisch-Lasagne ^{a,g}  
Bio-Tomatensauce ^f  
2,80 € · 4,35 €

 Gefüllte Bio-Paprika mit Reis und Getreide ^a  
1,95 € · 3,30 €

 Grillteller Mykonos ^{2,a,c,j}   
Zaziki ^g  
Djuvecreis ²  
2,90 € · 4,45 €

 Spring Bowl mit Einkornbratling, Bärlauch-Kartoffeln, Blattspinat, Mandeln, Rhabarber-Apfeldressing ^{1,3,a,f,h,j,k}   
3,80 € · 5,15 €

 Spring Bowl mit Edelfisch in Mandelkruste, Bärlauch-Kartoffeln, Blattspinat, Rhabarber-Apfeldressing ^{3,24,a,c,d,h,k}  
4,80 € · 6,35 €






 Gipfelstürmer - Bio-Kartoffelrösti mit überbackenem Gemüse-Käsetopping ^{3,g}   
2,80 € · 4,35 €




 Linsen-Brokkoli Tikka Masala mit Koriandertopping ^{1,j,m}   
2,00 € · 3,35 €







 Paella Valencia ^{24,b,d,n}   
2,40 € · 3,95 €





 Bio-Bratwurst ⁱ   
Bio-Sauce   
Bio-Apfelrotkohl  
Bio-Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln ^{a,g}   
3,40 € · 4,95 €





 Frittiertes von der Kartoffel - große Portion ^a  
1,00 € · 2,35 €

 Bio-Tortellini ^a  
Bio-Tomaten-Gemüsesauce ^{a,f,i}  
1,95 € · 3,30 €




 Hähnchenbrust in Kardamommarinade auf Tomaten-Paprika-Apfelgemüse mit Bambusstreifen und Basmatireis  
3,40 € · 4,95 €

 Gebratenes Hokifilet mit Champignon-Lauchsauce ^{1,24,a,d,g}   
Bio-Petersilienkartoffeln  
2,60 € · 4,15 €

 Tabouleh - Orientalischer Bulgursalat mit Petersilie und Minze ^a  
Ciabatta ^a  
2,15 € · 3,50 €

 Cheeseburger ^{2,3,9,a,c,g,i,j,k,m}   
Pommes frites  
3,75 € · 5,30 €

Beilagen

 Frittiertes von der Kartoffel - kleine Portion ^a  
0,55 € · 1,05 €

Preisangaben gelten für Studierende und Bedienstete.
Für Gäste und Bedienstete ohne Dienstaussweis gelten folgende Preisaufschläge: Eintopf: 0,80 € – Hauptgerichte: 0,60 € - 0,80 € – Beilagen: 0,20 €
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, 25) mit Gelatine
Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Hühnererei, 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

