

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Eintopf Teller: 1,10€ · 2,00€ · 2,70€ Terrine: 1,60€ · 3,10€ · 3,80€	Erbseintopf ^{2,3,i,j,k} mit Salat ¹ oder Wiener Würstchen ^{2,3,8} Schnittbrötchen ^{1,a,f}			Holsteiner Kartoffelsuppe ^{2,3,i,k} mit geräucherter Mettwurst ^{2,3} oder Birne Schnittbrötchen ^{1,a,f}	
Hauptkomponente	Schweineschnitzel Florida ^{a,c,g} Jus 1,95 € · 3,55 €	Gemüsepaella mit Vollkornreis und Walnüssen ^{2,4,a,f,h,m} Bio-Grünkohl mit Bio-Mettwurst ^{a,j}	Argentinisches Rinder- geschnetzeltes mit Kidneybohnen und Paprika ^{3,i} Balkan-Pilzgulasch Kräuterdip ^{f,j}	Grüne Tortellini mit Sauce Bolognese ^{a,i}	Alaska-Seelachsfilet in Sesam- kruste ^{24,a,d,m} mit Sauce nach Tartarenart ^{1,2,9,c,g,j} oder roter Paprikasauce ^{1,a,g} Bio-Kartoffelröstiecken mit Apfel- mark ³
Beilagen	Euromix-Gemüse 0,40 € · 0,85 € XXL-Pommes 0,40 € · 0,85 €	Bio-Grünkohl ^{a,j} Bratkartoffeln ^{3,k}	Blumenkohl in Käsesauce ^{1,a,g} Spätzle ^{1,a,c}	Bio-Brokkoli Kräuterrisotto ^{1,2,c,g}	Rahmspinat ^{1,g} Bio-Schnittlauchkartoffeln
Tagessalat	Friséesalat Zitronendressing Sonnenblumenkerne 0,45 € · 0,90 €	Farmersalat ^{c,g,i}	Lollo Rosso-Salat Cocktailsauce ^{3,c,g,k}	Harlekinsalat	Gelber Bohnensalat ¹
Dessert	Toffeemousse ^g Bio-Apfelmark	Quarkspeise ^g Multivitaminsauce Pudding mit Mandelgeschmack ^{g,h}	Quarkspeise ^g Johannisbeersauce Milchreis Trauttmansdorff ^{1,3,g}	Kokosmilchreis mit Erdbeertopping ^f Bio-Quarkspeise ^g Bio-Brombeersauce	Quarkspeise ^g Kiwisauce Pflaumenpfannkuchen ^{a,c,g} Zimtsauce ^g

Preisangaben gelten für Studierende und Bedienstete.
Preisaufschläge für Gäste und Bedienstete ohne Dienstaussweis: Eintopf (Teller/Terrine): 0,70 EUR, Tagessuppe: 0,15 EUR, Hauptkomponenten: 0,60 EUR, Beilagen: 0,15 EUR
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) Hühnerlei, 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

