



## Montag

## Dienstag

## Mittwoch

## Donnerstag

## Freitag

### Vorspeise

- Große Salatschüssel mit Weichkäse (13,30)  
2,45 € | 2,45 € | 2,45 €
- Lachskonfekt an Blattsalat mit Honig-Senf-dressing (24,29)  
2,45 € | 2,45 € | 2,45 €
- Hausgemachter Kartoffelsalat mit Geflügel-frikadellen (13,14,21a,23,29,30,36)  
2,45 € | 2,45 € | 2,45 €

- Große Salatschüssel mit gefüllten Oliven (23,30)  
2,45 € | 2,45 € | 2,45 €
- Mit Reis gefüllte Weinblätter und Quarkdip (21a,21b,6,23,27,29,30,36)  
1,75 € | 1,75 € | 1,75 €
- Kartoffelsalat mit Geflügelfrikadellen (13,14,21a,23,29,30,36)  
2,45 € | 2,45 € | 2,45 €

- Große Salatschüssel mit Weichkäse (13,30)  
2,45 € | 2,45 € | 2,45 €
- Hähnchenbrust an Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing (29,32)  
2,45 € | 2,45 € | 2,45 €
- Bruschetta auf Frisee-salat (21a,21b,21c,8,32,36)  
1,75 € | 1,75 € | 1,75 €

- Große Salatschüssel mit gefüllten Oliven oder mit Weichkäse (13,23,30)  
2,45 € | 2,45 € | 2,45 €
- Pastasalat mit getrockneten Tomaten,Rucola, Mandeln und Parmesan (7,10,21a,26a,30)  
2,45 € | 2,45 € | 2,45 €
- Zucchinisalat mit Kidneybohnen  
1,75 € | 1,75 € | 1,75 €

- Große Salatschüssel mit Hähnchenbrust  
2,45 € | 2,45 € | 2,45 €
- Antipasti (10)  
3,45 € | 3,45 € | 3,45 €
- Kartoffel-Avocado-Salat (29)  
3,45 € | 3,45 € | 3,45 €

### Salat

- Doppelte Salatschale (13,27)  
2,95 € | 5,90 € | 6,50 €
- Kleine Salatschale (13,27)  
0,60 € | 1,20 € | 1,30 €
- Große Salatschale (13,27)  
1,65 € | 3,30 € | 3,65 €

- Große Salatschale (13,27)  
1,65 € | 3,30 € | 3,65 €
- Doppelte Salatschale (13,27)  
2,95 € | 5,90 € | 6,50 €
- Kleine Salatschale (13,27)  
0,60 € | 1,20 € | 1,30 €

- Doppelte Salatschale (13,27)  
2,95 € | 5,90 € | 6,50 €
- Kleine Salatschale (13,27)  
0,60 € | 1,20 € | 1,30 €
- Große Salatschale (13,27)  
1,65 € | 3,30 € | 3,65 €

- Doppelte Salatschale (13,27)  
2,95 € | 5,90 € | 6,50 €
- Große Salatschale (13,27)  
1,65 € | 3,30 € | 3,65 €
- Kleine Salatschale (13,27)  
0,60 € | 1,20 € | 1,30 €

- Doppelte Salatschale (13,27)  
2,95 € | 5,90 € | 6,50 €
- Kleine Salatschale (13,27)  
0,60 € | 1,20 € | 1,30 €
- Große Salatschale (13,27)  
1,65 € | 3,30 € | 3,65 €

Preislegende: Studierende | Beschäftigte | Gäste

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 2) Schweinefleisch bzw. mit Gelatine vom Schwein, 3) Alkohol, 4) Geschmacksverstärker, 5) gewachst, 6) konserviert, 7) Antioxidationsmittel, 8) Farbstoff, 9) Phosphat, 10) geschwärzt, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) Süßungsmittel, 14) mit zum Teil fein zerkleinertem Fleischanteil, 16) koffeinhaltig, 17) chininhaltig, 19) geschwefelt, 20) kann abführend wirken

Legende Allergene: 21) Glutenhaltiges Getreide, 21a) Weizen, 21b) Roggen, 21c) Gerste, 21d) Hafer, 21e) Dinkel, 21f) Kamut, 22) Krebstiere, 23) Eier, 24) Fisch, 25) Erdnüsse, 26) Schalenfrüchte, 26a) Mandeln, 26b) Haselnuss, 26c) Walnuss, 26d) Kaschunuss, 26e) Pekannuss, 26f) Paranuss, 26g) Pistazie, 26h) Macdamianuss, 27) Sellerie, 28) Soja, 29) Senf, 30) Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose), 31) Sesam, 32) Schwefeldioxid und Sulfide, 33) Lupine, 34) Weichtiere, 35) Nitritpökelsalz, 36) Hefe

Die beste Wahl! Je öfter, desto besser!, Eine gute Wahl! Immer mal wieder., Eher selten! Am Besten mit Grün kombinieren! Gerichte werden ohne Fisch- und Fleischzutaten zubereitet. Gerichte werden ausschließlich aus veganen Rohstoffen zubereitet. Unsere Biogerichte werden kontrolliert durch DE - ÖKO - 070, Marine Stewardship Council Zertifizierungsnummer: MSC-C-52018, Klimaessen



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	Romanescocremesuppe (7,28) 0,55 €   1,10 €   1,20 €	Hühnerbrühe mit Gemüse und Nudeln (21a,7,23,27,30) 0,50 €   1,00 €   1,10 €	Kartoffel-Estragoncremesuppe (27,29,30) 0,55 €   1,10 €   1,20 €	Lachscremesuppe (21a,7,22,24,27,30,32) 0,55 €   1,10 €   1,20 €	
<b>Aktion</b>	Hähnchennuggets mit Pommes frites und coleslaw (21a,23,27,29,30,36) 4,95 €   4,95 €   4,95 €	Hamburger im Sesambrötchen mit Pommes frites und Salat (6,13,14,21a,23,27,28,29,31,36) 4,95 €   4,95 €   4,95 €	Flugentenkeule aus dem Ofen mit Grünkohl oder Apfelrotkohl, dazu zwei Kartoffelklöße (2,21d,6,7,29,32) 4,95 €   4,95 €   4,95 €		Putenleber mit Apfel-Zwiebel-Ragout und hausgemachtem Kartoffelpüree (21a,6,7,9,30,33) 3,95 €   3,95 €   3,95 €

Preislegende: Studierende | Beschäftigte | Gäste

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 2) Schweinefleisch bzw. mit Gelatine vom Schwein, 3) Alkohol, 4) Geschmacksverstärker, 5) gewachst, 6) konserviert, 7) Antioxidationsmittel, 8) Farbstoff, 9) Phosphat, 10) geschwärzt, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) Süßungsmittel, 14) mit zum Teil fein zerkleinertem Fleischanteil, 16) koffeinhaltig, 17) chininhaltig, 19) geschwefelt, 20) kann abführend wirken

Legende Allergene: 21) Glutenhaltiges Getreide, 21a) Weizen, 21b) Roggen, 21c) Gerste, 21d) Hafer, 21e) Dinkel, 21f) Kamut, 22) Krebstiere, 23) Eier, 24) Fisch, 25) Erdnüsse, 26) Schalenfrüchte, 26a) Mandeln, 26b) Haselnuss, 26c) Walnuss, 26d) Kaschunuss, 26e) Pekannuss, 26f) Paranuss, 26g) Pistazie, 26h) Macdamianuss, 27) Sellerie, 28) Soja, 29) Senf, 30) Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose), 31) Sesam, 32) Schwefeldioxid und Sulfide, 33) Lupine, 34) Weichtiere, 35) Nitritpökelsalz, 36) Hefe

Die beste Wahl! Je öfter, desto besser!, 
 Eine gute Wahl! Immer mal wieder., 
 Eher selten! Am Besten mit Grün kombinieren! 
 Gerichte werden ohne Fisch- und Fleischzutaten zubereitet. 
 Gerichte werden ausschließlich aus veganen Rohstoffen zubereitet. 
 Unsere Biogerichte werden kontrolliert durch DE - ÖKO - 070, 
 Marine Stewardship Council Zertifizierungsnummer: MSC-C-52018, 
 Klimaessen



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Dessert</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Quark mit Apfelmus (7,30) 0,60 €   1,20 €   1,30 €</li> <li>  Müslijoghurt (21a,21c,21d,26b,30) 0,60 €   1,20 €   1,30 €</li> <li>  Walnusspudding (26b,28,30) 0,60 €   1,20 €   1,30 €</li> <li>  Aprikosenkompott 0,55 €   1,10 €   1,20 €</li> <li>  Obstschälchen 1,50 €   1,50 €   1,50 €</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Heidelbeerjoghurt (30) 0,60 €   1,20 €   1,30 €</li> <li>  Mangoquark (30) 0,60 €   1,20 €   1,30 €</li> <li>  Vanillepudding (30) 0,60 €   1,20 €   1,30 €</li> <li>  Ananaskompott 0,55 €   1,10 €   1,20 €</li> <li> Dunkles Schokoladenmousse und Sahne (30) 1,50 €   1,50 €   1,50 €</li> <li>  Obstschälchen 1,50 €   1,50 €   1,50 €</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Cappuccinoquark (16,30) 0,60 €   1,20 €   1,30 €</li> <li>  Brombeerjoghurt (30) 0,60 €   1,20 €   1,30 €</li> <li> Veganer Nougatpudding (26b,28) 0,60 €   1,20 €   1,30 €</li> <li>  Mandarinenkompott 0,55 €   1,10 €   1,20 €</li> <li> Schokoladenmousse auf Johannisbeeren (30) 1,50 €   1,50 €   1,50 €</li> <li>  Obstschälchen 1,50 €   1,50 €   1,50 €</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Rhabarberquark (30) 0,60 €   1,20 €   1,30 €</li> <li>  Joghurt mit Honig und Sesam (30) 0,60 €   1,20 €   1,30 €</li> <li>  Mango-Maracuja-pudding (30) 0,60 €   1,20 €   1,30 €</li> <li>  Pfirsichkompott 0,55 €   1,10 €   1,20 €</li> <li>  Obstschälchen 1,50 €   1,50 €   1,50 €</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Mangojoghurt (30) 0,60 €   1,20 €   1,30 €</li> <li>  Waldbeerquark (30) 0,60 €   1,20 €   1,30 €</li> <li>  Krokantpudding (26b,30) 0,60 €   1,20 €   1,30 €</li> <li>  Apfelmus mit Sahne (7,30) 0,55 €   1,10 €   1,20 €</li> <li>  Obstschälchen 1,50 €   1,50 €   1,50 €</li> </ul>

Preislegende: Studierende | Beschäftigte | Gäste

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 2) Schweinefleisch bzw. mit Gelatine vom Schwein, 3) Alkohol, 4) Geschmacksverstärker, 5) gewachst, 6) konserviert, 7) Antioxidationsmittel, 8) Farbstoff, 9) Phosphat, 10) geschwärzt, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) Süßungsmittel, 14) mit zum Teil fein zerkleinertem Fleischanteil, 16) koffeinhaltig, 17) chininhaltig, 19) geschwefelt, 20) kann abführend wirken

Legende Allergene: 21) Glutenhaltiges Getreide, 21a) Weizen, 21b) Roggen, 21c) Gerste, 21d) Hafer, 21e) Dinkel, 21f) Kamut, 22) Krebstiere, 23) Eier, 24) Fisch, 25) Erdnüsse, 26) Schalenfrüchte, 26a) Mandeln, 26b) Haselnuss, 26c) Walnuss, 26d) Kaschunuss, 26e) Pekannuss, 26f) Paranuss, 26g) Pistazie, 26h) Macdamianuss, 27) Sellerie, 28) Soja, 29) Senf, 30) Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose), 31) Sesam, 32) Schwefeldioxid und Sulfide, 33) Lupine, 34) Weichtiere, 35) Nitritpökelsalz, 36) Hefe

Die beste Wahl! Je öfter, desto besser!, Eine gute Wahl! Immer mal wieder., Eher selten! Am Besten mit Grün kombinieren! Gerichte werden ohne Fisch- und Fleischzutaten zubereitet. Gerichte werden ausschließlich aus veganen Rohstoffen zubereitet. Unsere Biogerichte werden kontrolliert durch DE - ÖKO - 070, Marine Stewardship Council Zertifizierungsnummer: MSC-C-52018, Klimaessen



## Montag

### Essen

- Zwei Tofutaler gefüllt mit Seitan an Chili-Curry-Sauce (21a,28,B)  
1,95 € | 3,90 € | 4,30 €
- Mediterranes Hähnchenragout mit Zucchini, Auberginen und Rosmarin (8,28,32)  
1,25 € | 2,50 € | 2,75 €
- Ein Schweineschnitzel Wiener Art an Bratensauce (2,21a,29,36)  
1,55 € | 3,10 € | 3,40 €
- Glasnudelpfanne mit Sojastreifen, Chinakohl, Karotten und geröstetem Sesam (28,31)  
1,75 € | 3,50 € | 3,85 €
- Waldpilzragout mit Champignons, Kerbel und Pasta (21a,23,30,32,36)  
1,35 € | 2,70 € | 2,95 €
- Ein Makrelen Filet mit Salzkartoffeln und Tatarensauce (8,13,21a,23,24,27,29,30)  
2,55 € | 2,55 € | 2,55 €

## Dienstag

- Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Gurken, Rote Bete und Champignons (21a,30,B)  
3,25 € | 6,50 € | 7,15 €
- Ein Süßkartoffel-Amaranth-Bratling an Rucola-sauce (8,27,30)  
1,25 € | 2,50 € | 2,75 €
- Eine Hähnchenbrust mit Kichererbsenmus überbacken an Tomatenragout (30,36)  
1,75 € | 3,50 € | 3,85 €
- Gemüseintopf Indischer Art mit Kichererbsen (27)  
1,35 € | 2,70 € | 2,95 €
- Schweinegeschnetzeltes mit asiatischem Gemüse an Reis oder Kartoffeln (2,27,28,31)  
2,75 € | 2,75 € | 2,75 €

## Mittwoch

- Italienische Pasta mit Tomaten-Basilikum-Ragout (21a,B)  
1,65 € | 3,30 € | 3,65 €
- Schweinegulasch nach Szegediner Art (2,29,30)  
1,25 € | 2,50 € | 2,75 €
- Ein Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet an Zitronen-Gemüse-Sauce (21a,24,27,30)  
2,45 € | 4,90 € | 5,40 €
- Kichererbsencurry mit Sojasahne (7,28)  
1,75 € | 3,50 € | 3,85 €
- Reispfanne Spanische Art mit Huhn und Meeresfrüchten (8,22,24)  
1,35 € | 2,70 € | 2,95 €
- Ein Germknödel mit Heidelbeerfüllung, Mohnzucker und Vanillesauce (21a,6,30,36)  
1,35 € | 2,70 € | 2,95 €

## Donnerstag

- Ein Gebratenes Schweinerückensteak mit Kräuterjus (2,21a,B)  
2,75 € | 5,50 € | 6,05 €
- Ein Quinoa-Ananas-Medallion mit Karotten-Currysauce (21a,7,8,23,28,36)  
1,45 € | 2,90 € | 3,20 €
- Kartoffel-Pilz-Ragout mit Sojasahne (7,28)  
1,75 € | 3,50 € | 3,85 €
- Gemüseragout mit Rindfleisch und Sahne (7,27,30)  
1,35 € | 2,70 € | 2,95 €
- Milchreis mit Kokosmilch, Zucker, Zimt und Aprikosen (30)  
1,35 € | 2,70 € | 2,95 €

## Freitag

- Märkisches Kartoffelgulasch mit Paprika, Steckrüben und Majoran (30,B)  
1,65 € | 3,30 € | 3,65 €
- Zwei Schinkenknacker mit Senf (2,6,7,27,29,35,36)  
1,25 € | 2,50 € | 2,75 €
- Ein Seelachsfilet in Sesampanade an Paprikadip (21a,23,27,29,30,31,36)  
1,75 € | 3,50 € | 3,85 €
- Vollkornnudeln mit Linsen-Gemüse-Sauce und gehackten Walnüssen (21a,26c,7,27,28)  
1,75 € | 3,50 € | 3,85 €
- Kartoffel-Spitzkohlpfanne mit Wurzelgemüse und Rinderhackfleisch (14,27)  
1,35 € | 2,70 € | 2,95 €

Preislegende: Studierende | Beschäftigte | Gäste

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 2) Schweinefleisch bzw. mit Gelatine vom Schwein, 3) Alkohol, 4) Geschmacksverstärker, 5) gewachst, 6) konserviert, 7) Antioxidationsmittel, 8) Farbstoff, 9) Phosphat, 10) geschwärzt, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) Süßungsmittel, 14) mit zum Teil fein zerkleinertem Fleischanteil, 16) koffeinhaltig, 17) chininhaltig, 19) geschwefelt, 20) kann abführend wirken

Legende Allergene: 21) Glutenhaltiges Getreide, 21a) Weizen, 21b) Roggen, 21c) Gerste, 21d) Hafer, 21e) Dinkel, 21f) Kamut, 22) Krebstiere, 23) Eier, 24) Fisch, 25) Erdnüsse, 26) Schalenfrüchte, 26a) Mandeln, 26b) Haselnuss, 26c) Walnuss, 26d) Kaschunuss, 26e) Pekannuss, 26f) Paranuss, 26g) Pistazie, 26h) Macdamianuss, 27) Sellerie, 28) Soja, 29) Senf, 30) Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose), 31) Sesam, 32) Schwefeldioxid und Sulfide, 33) Lupine, 34) Weichtiere, 35) Nitritpökelsalz, 36) Hefe

Die beste Wahl! Je öfter, desto besser! Eine gute Wahl! Immer mal wieder. Eher selten! Am Besten mit Grün kombinieren! Gerichte werden ohne Fisch- und Fleischzutaten zubereitet. Gerichte werden ausschließlich aus veganen Rohstoffen zubereitet. Unsere Biogerichte werden kontrolliert durch DE - ÖKO - 070, Marine Stewardship Council Zertifizierungsnummer: MSC-C-52018, Klimaessen



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Beilage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Mischgemüse in Rahm (30) 0,55 €   1,10 €   1,20 €</li> <li>  Kohlrabi mit Semmelbutter (21a,30,36) 0,55 €   1,10 €   1,20 €</li> <li>   Dampfkartoffeln (B) 0,70 €   1,40 €   1,55 €</li> <li>  Kartoffel-Kräuter-Püree (6,7,9,30,33) 0,70 €   1,40 €   1,55 €</li> <li>  Reis 0,55 €   1,10 €   1,20 €</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Romanesco 0,55 €   1,10 €   1,20 €</li> <li>  Okraschoten Tomatisiert 0,55 €   1,10 €   1,20 €</li> <li>   Salzkartoffeln (B) 0,70 €   1,40 €   1,55 €</li> <li>   Rosmarinkartoffeln 0,70 €   1,40 €   1,55 €</li> <li>  Wildreis 0,55 €   1,10 €   1,20 €</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Karottengemüse 0,55 €   1,10 €   1,20 €</li> <li>  Mangold in Rahm (30) 0,55 €   1,10 €   1,20 €</li> <li>   Petersilienkartoffeln (B) 0,70 €   1,40 €   1,55 €</li> <li>  Spätzle (21a,23) 0,70 €   1,40 €   1,55 €</li> <li>  Reis 0,55 €   1,10 €   1,20 €</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>  Schwarzwurzel in Rahm (30) 0,55 €   1,10 €   1,20 €</li> <li>  Blumenkohl mit Semmelbutter (21a,30,36) 0,55 €   1,10 €   1,20 €</li> <li>   Schnittlauchkartoffeln (B) 0,70 €   1,40 €   1,55 €</li> <li>  Nudeln (21a,23) 0,55 €   1,10 €   1,20 €</li> <li>  Reis mit Grünkern (21e) 0,55 €   1,10 €   1,20 €</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Grünkohl mit Speckwürfel (2,21d,6,7,29) 0,55 €   1,10 €   1,20 €</li> <li>  Balkangemüse (27) 0,55 €   1,10 €   1,20 €</li> <li>   Dillkartoffeln (B) 0,70 €   1,40 €   1,55 €</li> <li>  Kartoffelsalat mit Joghurt (13,21a,23,29,30,36) 0,70 €   1,40 €   1,55 €</li> <li>  Langkorneis mit Röstzwiebeln (21a) 0,55 €   1,10 €   1,20 €</li> </ul>

Preislegende: Studierende | Beschäftigte | Gäste

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 2) Schweinefleisch bzw. mit Gelatine vom Schwein, 3) Alkohol, 4) Geschmacksverstärker, 5) gewachst, 6) konserviert, 7) Antioxidationsmittel, 8) Farbstoff, 9) Phosphat, 10) geschwärzt, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) Süßungsmittel, 14) mit zum Teil fein zerkleinertem Fleischanteil, 16) koffeinhaltig, 17) chininhaltig, 19) geschwefelt, 20) kann abführend wirken

Legende Allergene: 21) Glutenhaltiges Getreide, 21a) Weizen, 21b) Roggen, 21c) Gerste, 21d) Hafer, 21e) Dinkel, 21f) Kamut, 22) Krebstiere, 23) Eier, 24) Fisch, 25) Erdnüsse, 26) Schalenfrüchte, 26a) Mandeln, 26b) Haselnuss, 26c) Walnuss, 26d) Kaschunuss, 26e) Pekannuss, 26f) Paranuss, 26g) Pistazie, 26h) Macdamianuss, 27) Sellerie, 28) Soja, 29) Senf, 30) Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose), 31) Sesam, 32) Schwefeldioxid und Sulfide, 33) Lupine, 34) Weichtiere, 35) Nitritpökelsalz, 36) Hefe

Die beste Wahl! Je öfter, desto besser! Eine gute Wahl! Immer mal wieder. Eher selten! Am Besten mit Grün kombinieren! Gerichte werden ohne Fisch- und Fleischzutaten zubereitet. Gerichte werden ausschließlich aus veganen Rohstoffen zubereitet. Unsere Biogerichte werden kontrolliert durch DE - ÖKO - 070, Marine Stewardship Council Zertifizierungsnummer: MSC-C-52018, Klimaessen