



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	<ul style="list-style-type: none"> Große Salatschüssel mit gefüllten Oliven (23,30) 2,45 € 2,45 € 2,45 € Antipasti (10) 3,45 € 3,45 € 3,45 € Shrimpscocktail mit Joghurt-Ananas-Dressing (21a,22,23,27,29,30) 2,45 € 2,45 € 2,45 € 	<ul style="list-style-type: none"> Große Salatschüssel mit gefüllten Oliven (23,30) 2,45 € 2,45 € 2,45 € Antipasti (10) 3,45 € 3,45 € 3,45 € Schinken-Käse-Salat (2,6,7,9,30,32,35) 3,45 € 3,45 € 3,45 € 	<ul style="list-style-type: none"> Große Salatschüssel mit gefüllten Oliven (23,30) 2,45 € 2,45 € 2,45 € Antipasti (10) 3,45 € 3,45 € 3,45 € Matjesfilet nach Hausfrauen Art (13,21a,6,23,27,29,30) 1,75 € 1,75 € 1,75 € 	<ul style="list-style-type: none"> Große Salatschüssel mit gefüllten Oliven (23,30) 2,45 € 2,45 € 2,45 € Antipasti (10) 3,45 € 3,45 € 3,45 € Schopska Salat (7,19,30,32) 2,45 € 2,45 € 2,45 € 	<ul style="list-style-type: none"> Große Salatschüssel mit gefüllten Oliven (23,30) 2,45 € 2,45 € 2,45 € Antipasti (10) 3,45 € 3,45 € 3,45 € Bunter Kartoffelsalat mit Geflügelhackbällchen (13,14,21a,23,29,30,36) 3,45 € 3,45 € 3,45 €
Salat	<ul style="list-style-type: none"> 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 € 	<ul style="list-style-type: none"> 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 € 	<ul style="list-style-type: none"> 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 € 	<ul style="list-style-type: none"> 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 € 	<ul style="list-style-type: none"> Kleine Salatschale (13,27) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Doppelte Salatschale (13,27) 2,95 € 5,90 € 6,50 € Große Salatschale (13,27) 1,65 € 3,30 € 3,65 €
Aktion	<ul style="list-style-type: none"> Spaghetti a la Carbonara (2,21a,6,7,9,23,30,35) 3,95 € 3,95 € 3,95 € 	<ul style="list-style-type: none"> Putenleber mit Apfel-Zwiebel-Ragout und hausgemachte Stampfkartoffeln (21a,30) 3,95 € 3,95 € 3,95 € 	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchi in Tomaten-Salbeibutter mit Rucola und italienischem Hartkäse (21a,6,23,30) 4,95 € 4,95 € 4,95 € 		

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
Dessert	<ul style="list-style-type: none"> Apfel-Bananen-joghurt mit Honig (7,30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Honigquark mit Haselnüssen (26b,30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Walnusspudding (26b,28,30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Aprikosenkompott 0,55 € 1,10 € 1,20 € 	<ul style="list-style-type: none"> Sauerkirsch - Mohn-quark (30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Vanille-Kokosjoghurt (30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Bananenpudding (30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Kirschen 0,55 € 1,10 € 1,20 € 	<ul style="list-style-type: none"> Sanddornquark (30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Müslijoghurt (21a,21c,21d,26a,26b,30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Kokospudding (26a,28,30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Apfelkompott (7) 0,55 € 1,10 € 1,20 € 	<ul style="list-style-type: none"> Bananen-Schokoladen-Krokantquark (26b,30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Pfirsichjoghurt (30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Schokoladenpudding (28,30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Pfirsichkompott 0,55 € 1,10 € 1,20 € 	<ul style="list-style-type: none"> Vanillejoghurt (30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Apfel-Zimtquark (7,30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Latte Macchiato-pudding (16,30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Apfelmus mit Sahne (7,30) 0,55 € 1,10 € 1,20 €

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) 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

- Möhre Curry mit Rosinen, Äpfeln und Kartoffelwürfeln (21a,29,30,B) 1,65 € | 3,30 € | 3,65 €
- Eine vegetarische Frühlingsrolle an Koriander-Chili-Dip (7,13,21a,23,27,28,30,31) 1,25 € | 2,50 € | 2,75 €
- Eine Hähnchenroulade Florenz mit Spinat-Käse-Füllung an Waldpilz-Kräuter-Sauce (29,30) 2,45 € | 4,90 € | 5,40 €
- Blumenkohl-Kartoffel-Topf mit frischen Karotten, Kokosmilch und Chili 1,75 € | 3,50 € | 3,85 €
- Frankfurter Linseneintopf mit Wurzelgemüse (27) 1,35 € | 2,70 € | 2,95 €

Dienstag

- Kartoffel-Linsen-Ratatouille mit Zucchini (B) 1,65 € | 3,30 € | 3,65 €
- Eine gebratene Hähnchenkeule nach sizilianischer Art an Geflügeljus 1,25 € | 2,50 € | 2,75 €
- Gebackene Tintenfischringe an Knoblauchmayonnaise (21a,7,8,23,27,29,30,34,36) 1,55 € | 3,10 € | 3,40 €
- Quinoa-Gemüse-Pfanne mit marinierten Sojastreifen (7,28) 1,75 € | 3,50 € | 3,85 €
- Würstnudeln mit Tomatensauce (2,21a,6,7,27,29,35) 1,35 € | 2,70 € | 2,95 €

Mittwoch

- Italienische Spaghetti mit scharfem Hackfleisch-Tomaten-Ragout (14,21a,27,30,B) 2,75 € | 5,50 € | 6,05 €
- Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Mozzarella überbacken an Paprikasauce (6,30) 1,65 € | 3,30 € | 3,65 €
- Ein Schweineschnitzel Cordon bleu an Bratensauce (2,21a,6,7,8,29,30,36) 1,55 € | 3,10 € | 3,40 €
- Mangold-Kartoffel-Pfanne mit Tomaten, Kapern und Yofu (7,28) 1,75 € | 3,50 € | 3,85 €
- Tessiner Pilzrisotto mit Petersilie 1,35 € | 2,70 € | 2,95 €

Donnerstag

- Schweinegulasch Szegediner Art (2,21a,30,B) 3,25 € | 6,50 € | 7,15 €
- Mediterranes Dinkelmedaillon an Joghurt Dip mit frischem Koriander (21a,21e,8,23,30,36) 1,65 € | 3,30 € | 3,65 €
- Eine gebackene Hähnchenbrust Milano an Tomaten-Rosmarin-Sauce (21a,6,7,8,30,36) 1,55 € | 3,10 € | 3,40 €
- Saisongemüse aus dem Garten mit Kartoffeln, Tofu und gerösteten Erdnüssen (7,25,28) 1,95 € | 3,90 € | 4,30 €
- Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Schluppen an Tahin-Yofudip mit frischen Kräutern (7,28,31) 1,35 € | 2,70 € | 2,95 €
- Tiroler Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelpompott (21a,7,23,25,30) 1,35 € | 2,70 € | 2,95 €

Freitag

- Würziger Sahnequark mit Gartenkräutern und Dampfkartoffeln (30,B) 1,65 € | 3,30 € | 3,65 €
- Zwei gebratene Köfta an Thymianjus (21a,23,30,36) 1,25 € | 2,50 € | 2,75 €
- Drei gebackene Seelachsfilets in Reispanade an Joghurt-Limonen-Dip (24,30) 1,95 € | 3,90 € | 4,30 €
- Couscous mit China-kohl, Karotten, Rosinen und gerösteten Erdnüssen (21a,25) 1,75 € | 3,50 € | 3,85 €
- Rote Linsen-Süßkartoffel-Topf mit Gemüse und frischem Ingwer (26d,7,27,28) 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

Beilage

Karotten-Erbsen-Gemüse
0,55 € | 1,10 € | 1,20 €

Mariniertes China-gemüse (13,28,32)
0,55 € | 1,10 € | 1,20 €

Schnittlauch-kartoffeln (B)
0,70 € | 1,40 € | 1,55 €

Kartoffel-Kräuter-Püree (6,7,9,30,33)
0,70 € | 1,40 € | 1,55 €

Gelber Reis
0,55 € | 1,10 € | 1,20 €

Dienstag

Kräutermais
0,55 € | 1,10 € | 1,20 €

Lauch in Rahm (30)
0,55 € | 1,10 € | 1,20 €

Salzkartoffeln (B)
0,70 € | 1,40 € | 1,55 €

Süßkartoffelpüree (30)
0,70 € | 1,40 € | 1,55 €

Sesamreis (31)
0,55 € | 1,10 € | 1,20 €

Mittwoch

Zweierlei Karotten
0,55 € | 1,10 € | 1,20 €

Blumenkohl mit Sem-melbrösel (21a,36)
0,55 € | 1,10 € | 1,20 €

Petersilien-kartoffeln (B)
0,70 € | 1,40 € | 1,55 €

Pommes frites
0,70 € | 1,40 € | 1,55 €

Reis mit Grünkern (21e)
0,55 € | 1,10 € | 1,20 €

Donnerstag

Geschmorte Auberginen mit Tomaten
0,55 € | 1,10 € | 1,20 €

Romanesco
0,55 € | 1,10 € | 1,20 €

Dampfkartoffeln (B)
0,70 € | 1,40 € | 1,55 €

Kartoffel-Sellerie-Püree (6,7,9,27,30,33)
0,70 € | 1,40 € | 1,55 €

Parboiledreis
0,55 € | 1,10 € | 1,20 €

Freitag

Paprika-Zucchini-Gemüse
0,55 € | 1,10 € | 1,20 €

Grüne Bohnen
0,55 € | 1,10 € | 1,20 €

Dillkartoffeln (B)
0,70 € | 1,40 € | 1,55 €

Rosmarinkartoffeln
0,70 € | 1,40 € | 1,55 €

Olivenreis
0,55 € | 1,10 € | 1,20 €

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