



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	<ul style="list-style-type: none"> Bulgursalat mit frischer Minze und Weichkäse (21a,30) 1,75 € 1,95 € 2,10 € Hausgemachter Kartoffelsalat mit Geflügel- frikadellen (13,14,21a,23,29,30,36) 3,45 € 3,80 € 4,15 € 	<ul style="list-style-type: none"> Emmentaler Käse- salat mit Paprika und Petersilie (7,30,32) 2,45 € 2,70 € 2,95 € Bulgursalat mit frischer Minze und Weich- käse (21a,30) 1,45 € 1,60 € 1,75 € Hausgemachter Kartoffelsalat mit Geflügel- hackbällchen (13,14,21a,23,29,30,36) 3,45 € 3,80 € 4,15 € 	<ul style="list-style-type: none"> Bruschetta mit Tomaten (21a,30,36) 1,45 € 1,60 € 1,75 € Mit Reis gefüllte Weinblätter und Kräuter- quark (21a,21b,6,7,23,27,30,36) 1,45 € 1,60 € 1,75 € Emmentaler Käse- salat mit Paprika und Petersilie (7,30,32) 2,45 € 2,70 € 2,95 € 	<ul style="list-style-type: none"> Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Aceto Balsamico (8,30,32) 3,45 € 3,80 € 4,15 € Apfelsalat mit Staudensellerie und Walnüssen (26c,27,30) 1,75 € 1,95 € 2,10 € 	<ul style="list-style-type: none"> Humus - Kichererb- senmus mit frischer Zitrone und Sesampaste (10,31) 1,45 € 1,60 € 1,75 € Antipasti (10) 3,45 € 3,80 € 4,15 €
Salat	<ul style="list-style-type: none"> Doppelte Salatschale (13,27) 3,15 € 6,30 € 6,95 € Kleine Salatschale (13,27) 0,65 € 1,30 € 1,45 € Große Salatschale (13,27) 1,75 € 3,50 € 3,85 € 	<ul style="list-style-type: none"> Kleine Salatschale (13,27) 0,65 € 1,30 € 1,45 € Doppelte Salatschale (13,27) 3,15 € 6,30 € 6,95 € Große Salatschale (13,27) 1,75 € 3,50 € 3,85 € 	<ul style="list-style-type: none"> Kleine Salatschale (13,27) 0,65 € 1,30 € 1,45 € Große Salatschale (13,27) 1,75 € 3,50 € 3,85 € Doppelte Salatschale (13,27) 3,15 € 6,30 € 6,95 € 	<ul style="list-style-type: none"> Kleine Salatschale (13,27) 0,65 € 1,30 € 1,45 € Doppelte Salatschale (13,27) 3,15 € 6,30 € 6,95 € Große Salatschale (13,27) 1,75 € 3,50 € 3,85 € 	<ul style="list-style-type: none"> Kleine Salatschale (13,27) 0,65 € 1,30 € 1,45 € Große Salatschale (13,27) 1,75 € 3,50 € 3,85 € Doppelte Salatschale (13,27) 3,15 € 6,30 € 6,95 €

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. Lebensmittel aus nachhaltiger Erzeugung, Nachhaltige Fischerei, Klimaessen



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Rote Linsensuppe (6,31) 0,60 € 1,20 € 1,30 €	Süßkartoffelcremesuppe (26a,30) 0,60 € 1,20 € 1,30 €	Möhrensuppe mit Spinat und gerösteten Sonnenblumenkernen 0,60 € 1,20 € 1,30 €	Fischcremesuppe (21a,7,22,24,27,30,32) 0,60 € 1,20 € 1,30 €	
Aktion	Pfannenfrische Gnocchi mit Schluppen und Gorgonzola-Chili-Sauce (21a,6,30) 2,95 € 3,25 € 3,55 €	Pulled Turkey Burger mit Käsesauce und Pommes wedges (21a,28,30,31,36) 4,95 € 5,45 € 5,95 €	Badische Schupfnudeln mit Spinatrahm und Tomatenwürfeln (21a,23,30) 2,95 € 3,25 € 3,55 €	Gebratenes Zanderfilet an Zitronen-Gemüse-Sauce mit Parboiledreis und Salat (21a,24,27,30) 6,95 € 7,65 € 8,35 €	Zwei Backcamembert mit Preiselbeeren, gebackenen Kartoffelkroketten und Salat (21a,8,30,36) 5,95 € 6,55 € 7,15 €

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.
 Lebensmittel aus nachhaltiger Erzeugung,
 Nachhaltige Fischerei,
 Klimaessen



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Dessert	<ul style="list-style-type: none"> Apfel-Zimtcreme (23,30) 1,70 € 1,90 € 2,05 € Müslijoghurt mit Früchten (21a,21c,21d,26a,26b,30) 2,20 € 2,45 € 2,65 € Pflaumenjoghurt (30) 0,65 € 1,30 € 1,45 € Mandarinenquark (30) 0,65 € 1,30 € 1,45 € Karamelpudding (30) 0,65 € 1,30 € 1,45 € Aprikosenkompott 0,60 € 1,20 € 1,30 € Obstschälchen 1,50 € 1,65 € 1,80 € 	<ul style="list-style-type: none"> Rhabarberjoghurt (30) 0,65 € 1,30 € 1,45 € Müslijoghurt mit Früchten (21a,21c,21d,26a,26b,30) 2,20 € 2,45 € 2,65 € Panna Cotta mit Erdbeeren (30) 1,70 € 1,90 € 2,05 € Müsliquark (21a,21c,21d,26a,26b,8,30) 0,65 € 1,30 € 1,45 € Pistazienpudding (26g,30) 0,65 € 1,30 € 1,45 € Mandarinenkompott 0,60 € 1,20 € 1,30 € Obstschälchen 1,50 € 1,65 € 1,80 € 	<ul style="list-style-type: none"> Mangocreme (23,30) 1,70 € 1,90 € 2,05 € Erdbeerquark (30) 0,65 € 1,30 € 1,45 € Rosinen-Apfeljoghurt (26a,30) 0,65 € 1,30 € 1,45 € Müslijoghurt mit Früchten (21a,21c,21d,26a,26b,30) 2,20 € 2,45 € 2,65 € Schokoladenpudding (28,30) 0,65 € 1,30 € 1,45 € Ananaskompott 0,60 € 1,20 € 1,30 € Obstschälchen 1,50 € 1,65 € 1,80 € 	<ul style="list-style-type: none"> Dreikornjoghurt (21a,21e,30) 0,65 € 1,30 € 1,45 € Mangocreme (23,30) 1,70 € 1,90 € 2,05 € Mohnquark (30) 0,65 € 1,30 € 1,45 € Müslijoghurt mit Früchten (21a,21c,21d,26a,26b,30) 2,20 € 2,45 € 2,65 € Mango-Maracuja-pudding (30) 0,65 € 1,30 € 1,45 € Aprikosenkompott 0,60 € 1,20 € 1,30 € Obstschälchen 1,50 € 1,65 € 1,80 € 	<ul style="list-style-type: none"> Bananenquark mit Honig (30) 0,65 € 1,30 € 1,45 € Waldbeerjoghurt (30) 0,65 € 1,30 € 1,45 € Cappuccinopudding (16,30) 0,65 € 1,30 € 1,45 € Aprikosenkompott 0,60 € 1,20 € 1,30 € Obstschälchen 1,50 € 1,65 € 1,80 €

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. Lebensmittel aus nachhaltiger Erzeugung, Nachhaltige Fischerei, Klimaessen



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen	<ul style="list-style-type: none"> Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln (23,30) 2,50 € 5,00 € 5,50 € Ein geschmorter Krautwickel mit Hackfleischfüllung an Bratensauce (2,21a,7,36) 1,35 € 2,70 € 2,95 € Eine gebackene Hähnchenbrust Florentiner Art an Salbeirahmsauce (21a,30,36) 1,75 € 3,50 € 3,85 € Kichererbsenragout mit Kartoffeln, Kreuzkümmel und Koriander (7,28) 1,90 € 3,80 € 4,20 € Grünkohleintopf mit Kartoffeln und Wurzelgemüse (27,29) 1,45 € 2,90 € 3,20 € Chili con carne mit Rindfleisch (14) 1,75 € 3,50 € 3,85 € 	<ul style="list-style-type: none"> Zwei Gemüse-Kartoffel-Puffer an Schnittlauchsaucen (21a,27,30) 2,10 € 4,20 € 4,60 € Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsauce (8,30,32) 1,55 € 3,10 € 3,40 € Eine Rinderroulade mit Speck in Schmorsauce (2,6,7,13,27,29) 2,45 € 4,90 € 5,40 € Möhreintopf mit frischem Spinat und gerösteten Sonnenblumenkernen 1,90 € 3,80 € 4,20 € Pasta mit Getreidebolognese und frischem Rosmarin (21a,21b,21d,21e,27) 1,45 € 2,90 € 3,20 € Ein geschmorter Krautwickel mit Hackfleischfüllung an Bratensauce und Kartoffeln (2,21a,7,36) 1,75 € 3,50 € 3,85 € 	<ul style="list-style-type: none"> Bunte Reispfanne mit Gemüse, roten Linsen und Rosmarin 1,75 € 3,50 € 3,85 € Ein Kasselerrückensteak an Zwiebel-Kümmel-Jus (2,6,7,27,29) 1,35 € 2,70 € 2,95 € Ein gedünstetes Rotbarschfilet an Zitronen-Gemüse-Sauce (27,30) 2,65 € 5,30 € 5,85 € Vollkornspiralnudeln mit gerösteten Haselnüssen und Tomaten-Gemüse-Sauce (21a,26b,27) 1,90 € 3,80 € 4,20 € Thailändischer Gemüsetopf mit Ingwer, Kokosmilch und Huhn (28) 1,45 € 2,90 € 3,20 € Eine Rinderroulade mit Speck an Bratensauce und Kartoffeln (2,6,7,13,27,29) 2,55 € 5,10 € 5,60 € 	<ul style="list-style-type: none"> Ein Rinderhacksteak an Kräuterjus (21a) 2,95 € 5,90 € 6,50 € Ein gebackener Selleriebratling an fruchtiger Curry-Apfel-Sauce (21a,7,27,36) 1,35 € 2,70 € 2,95 € Eine Scheibe geschmorte Lammkeule an Kräuterjus (7,27) 2,45 € 4,90 € 5,40 € Herzhaftes Sojagulasch mit Champignons, Lauch und Petersilienkartoffeln (7,8,28,32) 2,10 € 4,20 € 4,60 € Wurstnudeln mit Tomatensauce (2,21a,6,7,9,27,29,30,35) 1,45 € 2,90 € 3,20 € Ein Kasselerrückensteak an Kräuterjus und Salzkartoffeln (2,6,7,27,29) 1,75 € 3,50 € 3,85 € 	<ul style="list-style-type: none"> Drei gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung an Quarkdip (7,30) 2,95 € 5,90 € 6,50 € Ein gebackenes Seelachsfilet an Zitronensauce (21a,7,24,27,30,32,36) 1,35 € 2,70 € 2,95 € Eine Hähnchenbrust mit Kürbis-Chili-Ragout überbacken an Geflügeljus (21a,30,36) 1,95 € 3,90 € 4,30 € Kartoffel-Pilzpfanne mit Chicoree (7,28) 1,90 € 3,80 € 4,20 € Minestrone - Italienischer Gemüseintopf mit Nudeln (21a,27) 1,45 € 2,90 € 3,20 €

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. Lebensmittel aus nachhaltiger Erzeugung, Nachhaltige Fischerei, Klimaessen



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Beilage	<ul style="list-style-type: none"> Blumenkohl 0,60 € 1,20 € 1,30 € Gelbe und grüne Zucchini 0,60 € 1,20 € 1,30 € Petersilienkartoffeln 0,60 € 1,20 € 1,30 € Süßkartoffelpüree (30) 0,75 € 1,50 € 1,65 € Risi Bisi 0,60 € 1,20 € 1,30 € Sauce/Dip Extra 0,30 € 0,60 € 0,65 € 	<ul style="list-style-type: none"> Romanesco 0,60 € 1,20 € 1,30 € Apfelrotkohl (7,32) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Dampfkartoffeln 0,60 € 1,20 € 1,30 € Zwei Kartoffelklöße 0,75 € 1,50 € 1,65 € Butterreis (30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Sauce/Dip Extra 0,30 € 0,60 € 0,65 € 	<ul style="list-style-type: none"> Gartengemüse 0,60 € 1,20 € 1,30 € Bayrisch Kraut mit Speck (2,6,7,32) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Dillkartoffeln 0,60 € 1,20 € 1,30 € Bratkartoffeln 0,75 € 1,50 € 1,65 € Vollkornreis 0,60 € 1,20 € 1,30 € Sauce/Dip Extra 0,30 € 0,60 € 0,65 € 	<ul style="list-style-type: none"> Karottengemüse 0,60 € 1,20 € 1,30 € Grüne Bohnen 0,60 € 1,20 € 1,30 € Kartoffel-Kräuter-Püree (6,7,9,30,33) 0,75 € 1,50 € 1,65 € Reis mit Grünkern (21e) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Sauce/Dip Extra 0,30 € 0,60 € 0,65 € 	<ul style="list-style-type: none"> Karottengemüse 0,60 € 1,20 € 1,30 € Blattspinat 0,60 € 1,20 € 1,30 € Schnittlauch-kartoffeln 0,60 € 1,20 € 1,30 € Kartoffelsalat mit Joghurt (13,21a,23,29,30,36) 0,75 € 1,50 € 1,65 € Langkornreis mit Röstzwiebeln (21a) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Sauce/Dip Extra 0,30 € 0,60 € 0,65 €

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. Lebensmittel aus nachhaltiger Erzeugung, Nachhaltige Fischerei, Klimaessen