



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	<ul style="list-style-type: none"> Große Salatschüssel mit Weichkäse (30) 2,45 € 2,45 € 2,45 € Feldsalat mit Apfelwürfel und gerösteten Walnüssen (21a,21b,21c,26c,36) 2,45 € 2,45 € 2,45 € Matjeshappen in Honig-Senf-Sauce (21a,23,27,29,30) 2,45 € 2,45 € 2,45 € 	<ul style="list-style-type: none"> Große Salatschüssel mit Weichkäse (30) 2,45 € 2,45 € 2,45 € Chinesischer Nudelsalat mit frischem Ingwer (21a,27,28) 1,45 € 1,45 € 1,45 € Blattsalate mit Avocado (21a,23,27,29,30) 3,45 € 3,45 € 3,45 € 	<ul style="list-style-type: none"> Große Salatschüssel mit Weichkäse (30) 2,45 € 2,45 € 2,45 € Antipasti (10) 3,45 € 3,45 € 3,45 € Chinakohlsalat mit Hähnchenbrust (6,25,28) 2,45 € 2,45 € 2,45 € 	<ul style="list-style-type: none"> Große Salatschüssel mit Weichkäse (30) 2,45 € 2,45 € 2,45 € Emmentaler Käsesalat mit Paprika und Petersilie (7,30,32) 2,45 € 2,45 € 2,45 € Salatherzen im Schinkenmantel (2,6,7,9,30,35) 3,45 € 3,45 € 3,45 € 	<ul style="list-style-type: none"> Große Salatschüssel mit Weichkäse (13,30) 2,45 € 2,45 € 2,45 € Toskanischer Bohnensalat (7) 1,45 € 1,45 € 1,45 € Salat von Cocktailtomaten mit Mozzarella-perlen (7,30,32) 1,45 € 1,45 € 1,45 €
Salat	<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"> 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 € 	<ul style="list-style-type: none"> 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 € 	<ul style="list-style-type: none"> 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 € 	<ul style="list-style-type: none"> 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 €

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
Aktion	Pulled Pork Burger mit Barbecuesauce, und Pommes frites (2,13,21a,28,31,36) 4,95 € 4,95 € 4,95 €	Gelbes Rindfleischcurry mit Gemüse und Basmatireis (21a,6,24,28,34) 4,95 € 4,95 € 4,95 €	Eine gegrillte Kräuterrühnchenbrust, mit Kartoffelkroketten und Rahmchampignons (21a,8,30,36) 4,95 € 4,95 € 4,95 €	Gebratene Putenleber mit frischem Kartoffelpüree und Apfel-Zwiebelschmelze (2,6,7,30) 4,95 € 4,95 € 4,95 €	Penne rigate mit Weichkäse, Rucola und Tomaten-Basilikum-Ragout (21a,30) 2,95 € 2,95 € 2,95 €
Dessert	Pflaumenjoghurt (30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Pfirsichquark (30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Vanillepudding (30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Pfirsichkompott 0,55 € 1,10 € 1,20 €	Aprikosenjoghurt (30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Schokoquark (30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Rote Grütze mit Vanillesauce (8,30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Pfirsichkompott 0,55 € 1,10 € 1,20 €	Ananasjoghurt (30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Brombeerquark (30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Mokka pudding (16,30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Pfirsichkompott 0,55 € 1,10 € 1,20 €	Bananenjoghurt mit Honig (30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Kaffeequark (16,30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Karamelpudding (30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Pfirsichkompott 0,55 € 1,10 € 1,20 €	Quark mit Pflaumenmus (30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Vanille-Kokosjoghurt (30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Pistazienpudding (26g,30) 0,60 € 1,20 € 1,30 € Pfirsichkompott 0,55 € 1,10 € 1,20 € Aprikosenkompott 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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen	<ul style="list-style-type: none"> Gnocchipfanne mit Zucchini und Tomaten (21a,B) 1,95 € 3,90 € 4,30 € Eine gebackene Hähnchenbrust im Knuspermantel an Geflügelrahmsauce (21a,30,36) 1,45 € 2,90 € 3,20 € Ein Quinoa-Chili-Medaillon an Kokos-Karotten-Sauce (21a,8,23,30,36) 1,75 € 3,50 € 3,85 € Chili con Soja mit frischem Gemüse (27,28) 1,75 € 3,50 € 3,85 € Berliner Erbseneintopf mit Wurzelgemüse und frischer Blattpetersilie mit einer Geflügelwiener (6,7,27,29,35) 1,35 € 2,70 € 2,95 € Ein Germknödel mit Pflaumenmusfüllung, Mohnzucker und Vanillesauce (21a,30,36) 1,35 € 2,70 € 2,95 € 	<ul style="list-style-type: none"> Zwei Gemüse-Kartoffel-Puffer an Quarkdip (21a,27,30,B) 2,35 € 4,70 € 5,15 € Eine Bratwurst Thüringer Art an Zwiebel-Kümmel-Jus (2,29,30) 1,45 € 2,90 € 3,20 € Ein Putenbrustspieß Picanto an Paprikasauce (7,29) 1,95 € 3,90 € 4,30 € Grünkern mit Spinat und Champignon-Tomaten-Ragout (7,21e,28) 1,75 € 3,50 € 3,85 € Toskanische Reispfanne mit Rinderhackfleisch und Tomaten (6,7,14,23,27,30) 1,35 € 2,70 € 2,95 € Tiroler Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelkompott (21a,7,23,25,30) 1,35 € 2,70 € 2,95 € 	<ul style="list-style-type: none"> Eine Scheibe Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen (27,B) 2,75 € 5,50 € 6,05 € Eine gebackene China-Knusper-Schnitte an sauer-scharf Sauce (7,21a,27,28,29,32,36) 1,25 € 2,50 € 2,75 € Gebratenes Wildlachsfilet an Zitronen-Gemüse-Sauce (27,30) 2,45 € 4,90 € 5,40 € Sojageschnetzeltes mit grünem Spargel, Champignons und Kartoffeln (7,28) 2,55 € 5,10 € 5,60 € Kartoffel-Gemüse-Auflauf an Schnittlauch-sauce (23,27,30) 1,35 € 2,70 € 2,95 € Vanille-Mais-Grieß mit Zucker und Zimt (30) 1,35 € 2,70 € 2,95 € 	<ul style="list-style-type: none"> Tortelloni Verdi Ricotta an Tomaten-Basilikum-Sauce (21a,30,B) 2,35 € 4,70 € 5,15 € Eine gebratene Lammfrikadelle an Rosmarinsauce (14,21a,23,27,29,36) 1,85 € 3,70 € 4,05 € Pfannenfrisches Hähnchengyros mit Weißkohl, Zwiebeln und Paprika Tzatziki (7,23,27,30) 1,95 € 3,90 € 4,30 € Spaghetti mit Getreidebolognese, frischen Karotten, Sellerie und Tomaten (21a,21b,21c,21d,21e,27) 1,75 € 3,50 € 3,85 € Hamburger Fisch-eintopf (21a,22,24,27) 1,35 € 2,70 € 2,95 € 	<ul style="list-style-type: none"> Vier Eierpfannkuchen mit Apfelmus (7,21a,23,30,B) 1,95 € 3,90 € 4,30 € Eine Scheibe Putenbrustbraten an Preiselbeerjus 1,65 € 3,30 € 3,65 € Ein gebackenes Seelachsfilet in Knusperpanade mit Remouladen-sauce (6,13,21a,23,24,27,29,30,36) 1,55 € 3,10 € 3,40 € Kichererbsenragout mit Kartoffeln, Kreuzkümmel und Koriander (7,28) 1,75 € 3,50 € 3,85 € Glasnudelpfanne mit Austernpilzen (6,28,32) 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
Beilage	<ul style="list-style-type: none"> Geschmorter Fenchel mit Paprika 0,55 € 1,10 € 1,20 € Blumenkohl mit Semmelbrösel (21a,36) 0,55 € 1,10 € 1,20 € Salzkartoffeln (B) 0,70 € 1,40 € 1,55 € Bratkartoffeln 0,70 € 1,40 € 1,55 € Parboiledreis 0,55 € 1,10 € 1,20 € 	<ul style="list-style-type: none"> Sauerkraut (32) 0,55 € 1,10 € 1,20 € Mais-Paprika-Gemüse 0,55 € 1,10 € 1,20 € Dampfkartoffeln (B) 0,70 € 1,40 € 1,55 € Kartoffelpüree (6,7,9,30,33) 0,70 € 1,40 € 1,55 € Parboiledreis 0,55 € 1,10 € 1,20 € 	<ul style="list-style-type: none"> Mangold mit Ingwer 0,55 € 1,10 € 1,20 € Apfelrotkohl (7,32) 0,55 € 1,10 € 1,20 € Schnittlauchkartoffeln (B) 0,70 € 1,40 € 1,55 € Kartoffelgratin (30) 0,70 € 1,40 € 1,55 € Gelber Reis 0,55 € 1,10 € 1,20 € 	<ul style="list-style-type: none"> Kohlrabi mit Semmelbutter (21a,30,36) 0,55 € 1,10 € 1,20 € Ratatouille (27) 0,55 € 1,10 € 1,20 € Petersilienkartoffeln (B) 0,70 € 1,40 € 1,55 € Süßkartoffelpüree (30) 0,70 € 1,40 € 1,55 € Olivenreis 0,55 € 1,10 € 1,20 € 	<ul style="list-style-type: none"> Balkangemüse (27) 0,55 € 1,10 € 1,20 € Blattspinat in Rahm (30) 0,55 € 1,10 € 1,20 € Dillkartoffeln (B) 0,70 € 1,40 € 1,55 € Gebackene Kartoffeln 0,70 € 1,40 € 1,55 € Parboiledreis 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