



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Salat

Große Salatschale
(13,27)
1,75 € | 3,50 € | 3,85 €

Doppelte Salatschale
(13,27)
3,15 € | 6,30 € | 6,95 €

Kleine Salatschale
(13,27)
0,65 € | 1,30 € | 1,45 €

Dressing

American Dressing
(7,13,21a,23,27,30,29)

Sauce Vinaigrette
(29)

Joghurdressing (7,
21a,23,27,30,32,29)

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"> Soja-Milch-Reis mit Zucker und Zimt (7,28) 0,65 € 1,30 € 1,45 € Schokoladenpudding (28,30) 0,65 € 1,30 € 1,45 € Naturquark (30) 0,65 € 1,30 € 1,45 € Fruchtscocktail (8) 0,65 € 1,30 € 1,45 € Blaubeerquark (7,30) 0,65 € 1,30 € 1,45 € Walnusspudding (7,26b,28,30) 0,65 € 1,30 € 1,45 € Schokoladenpudding (28,30) 0,65 € 1,30 € 1,45 € Nougatpudding (9,26b,28,30) 0,65 € 1,30 € 1,45 € Ananasquark (30) 0,65 € 1,30 € 1,45 € 				

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

- Eine vegetarische Frühlingsrolle an bunter Sojasauce (7,21a,23,27,28,31)
1,35 € | 2,70 € | 2,95 €
- Gebackenes Hähnchenfilet Tessin an Geflügelrahmsauce (6,7,14,30)
2,15 € | 4,30 € | 4,75 €
- Paprika-Wurst-Gulasch mit hausgemachtem Kartoffelpüree oder Nudeln mit Spinat (2,6,7,21a,30,35,29)
1,45 € | 2,90 € | 3,20 €

Beilage

- Mariniertes Chingemüse (13,28)
0,60 € | 1,20 € | 1,30 €
- Erbsen
0,60 € | 1,20 € | 1,30 €
- Dampfkartoffeln
0,60 € | 1,20 € | 1,30 €
- Parboiledreis
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. Lebensmittel aus nachhaltiger Erzeugung, Nachhaltige Fischerei, Klimaessen