

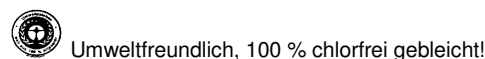
Speiseplan für die Woche vom 26. Juli bis 31. Juli 2010




	Eintopf	STD Euro	BED Euro	Hauptkomponente	STD Euro	BED Euro	Beilagenauswahl	STD Euro	BED Euro	Beilagenauswahl	STD Euro	BED Euro	Dessert	STD Euro	BED Euro
<b>Mo</b>	Sommerlicher Gemüseeintopf mit Hähnchenfleisch  Teller Terrine	0,90 1,25	1,60 2,50	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Polentaschnitzel mit Spinatfüllung an Gorgonzolasauce (vegetarisch)</li> <li>◆ Schweinerückensteak mit Kräuterbutter oder Paprikajus</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Wirsinggemüse (Bio-Anbau)</li> <li>◆ Blumenkohl</li> <li>◆ Lollo rosso in in Vinaigrette mit gerösteten SoBluKernen</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Röstinchen</li> <li>◆ Bunte Spirellinudeln (Bio-Erzeugnis)</li> </ul>	0,30 0,20	0,60 0,50	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Quark mit Himbeersauce</li> <li>◆ Tiramisumousse</li> <li>◆ Obst</li> </ul>	0,35 0,55	0,65 0,85
<b>Di</b>	Grießbrei mit heißen Kirschen, Zimt und Zucker  Teller Terrine	0,90 1,25	1,60 2,50	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Bio-Gemüsepfanne (vegan) mit Kräuterquarkdip (vegetarisch)</li> <li>◆ Rindertopf Mongolenfeuer (Fleisch aus artgerechter Tierhaltung)</li> <li>◆ Calamaris mit Aioli oder Cocktailsauce</li> </ul>		1,55 1,65 2,45	2,75 2,95 3,65	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Prinzessbohnen</li> <li>◆ Euromix-Gemüse</li> <li>◆ Krautsalat</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Paprikareis</li> <li>◆ Kartoffelpüree</li> <li>◆ Ciabatta</li> </ul>	0,20 0,20 0,30	0,50 0,50 0,60	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Apfelpannkuchen mit Haselnusssauce</li> <li>◆ Rote Grütze mit Vanillesauce</li> <li>◆ Obst</li> </ul>	0,80 0,35	1,10 0,65
<b>Mi</b>	Reitersuppe mit Hackfleisch und Schmelzkäse  Teller Terrine	0,90 1,25	1,60 2,50	<p><b>Genuss mit Köpfchen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Frische Kräuterchampignons (vegan) mit Schnittlauch-Quarkdip (vegetarisch)</li> <li>◆ Hähnchenschnitzel mit Pfefferrahmsauce</li> </ul>		1,30 1,50	2,60 2,80	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Kohlrabi</li> <li>◆ Brokkoli (Bio-Anbau)</li> <li>◆ Bunter Bohnensalat</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Schwenkkartoffeln</li> <li>◆ Crazy Chips</li> <li>◆ Vollkornnudeln (Bio-Anbau)</li> </ul>	0,30 0,30 0,20	0,60 0,60 0,50	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Schokoladenpudding mit Sahnesauce</li> <li>◆ Quark mit Johannisbeersauce</li> <li>◆ Obst</li> </ul>	0,25 0,35	0,55 0,65
<b>Do</b>	Asiatischer Glasnudeltopf (vegetarisch) Salat oder Milchreis  Teller Terrine	0,90 1,25	1,60 2,50	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Bio-Kartoffelrösti mit Apfelmark</li> <li>◆ Hackfleischlasagne mit Rindfleisch aus artgerechter Tierhaltung</li> </ul>		1,55 1,80	2,75 3,00	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Sombroergemüse</li> <li>◆ Erbsen (Bio-Anbau)</li> <li>◆ Mensa-Salatmix</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Nudeln (Bio-Erzeugnis)</li> <li>◆ Waffelkartoffeln</li> </ul>	0,20 0,30	0,50 0,60	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Milchreis Trauttmanssdorff</li> <li>◆ Mangoquark</li> <li>◆ Kirschquark aus biolog. Erzeugung</li> </ul>	0,25 0,35	0,55 0,85
<b>Fr</b>	Andalusischer Linseneintopf mit Rindfleisch aus artgerechter Tierhaltung  Teller Terrine	0,90 1,25	1,60 2,50	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Schmetterlingsnudeln mit Gemüse (vegan) und Petersiliensauce (vegetarisch)</li> <li>◆ Alaska-Seelachsfilet - <b>aus nachhaltiger Fischerei</b> - im Kartoffelmantel mit heißer Paprikasauce oder kalter Kräutermayonnaise</li> </ul>		1,10 1,50	2,40 2,80	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Perlkartotten mit Dill</li> <li>◆ Tomatensalat mit Senfdressing</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Petersilienkartoffeln (Bio-Anbau)</li> </ul>	0,30 0,35	0,60 0,65	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Gebackene Banane mit Honig</li> <li>◆ Quarkspeise mit Erdbeersauce</li> <li>◆ Obst</li> </ul>	0,55 0,35	0,85 0,65
<b>Sa</b>				<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Brokkoli-Nuggets mit Frischkäsedip (vegetarisch)</li> <li>◆ Bratwurstschnecke mit Jus</li> </ul>		1,30 1,30	2,60 2,60	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Gemischter Salat</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Röstkartoffeln</li> </ul>	0,35 0,30	0,65 0,60	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Quarkdessert</li> </ul>	0,35	0,65
<p><b>Außerdem:</b> Tagessuppe - Großes Salatbüfett - Obststand mit Früchten der Saison - Pommes frites - Überraschungen - Eisbüfett</p> <p style="text-align: right;">Anderungen vorbehalten</p>															

Für die Gäste der Hochschulen und Bedienstete ohne Dienstaussweis werden Preisaufläge erhoben, da für diesen Personenkreis der Essenszuschuss der Hochschulen an die Mensabetriebe entfällt.  
 Preisaufläge: Eintopf: 0,60 Euro (Teller) und 0,60 Euro (Terrine) - Tagessuppe: 0,10 Euro - alle Hauptkomponenten: 0,50 Euro - alle Beilagen: 0,10 Euro -

Einige Lebensmittel enthalten kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe. Näheres dazu siehe Aushänge an den Ausgabebetresen.

Unser Betrieb arbeitet nach den Leitlinien des Deutschen Instituts für Gemeinschaftsverpflegung (DIG)



-  - Speisen enthalten Schweinefleisch
-  - Speisen enthalten Rindfleisch
-  - Speisen enthalten Knoblauch