

## Wochenkarte 2010

Mensa, KW: 10, 08.03. - 12.03.2010

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I Hauptkomponente	Frühlingsrolle (3,4) Geflügel-Gemüsefüllung Currysauce	Spießbraten (5) Sauce diable	Geflügelfrikadelle Rahmsauce	Pizza (5) Schinken und Pilzen	Paella (3,4) mit Fisch
Essen II fleischlose / vegane Hauptkomponente	Zucchini (F) mit Ratatouillefüllung Tomatensauce (4,9)	Gemüsegratin „Gärtnerin Art“ (F) Schnittlauchsauce	Ofenkartoffel (F) mit Quarkdipp	Fetakäse, gebacken (F) (3) Tomatenmus	Frische Ratatouillepfanne (V) (1,4)
Beilagen	Reis Gemüse der Saison Gemischter Salat China-Kohlsalat	Petersilienkartoffeln Broccoli Krautsalat Gemischter Salat	FusilliNudeln Lauchgemüse Rettichmöhrensalat Blattsalate	Butterreis Erbsen Gurkensalat Gemischter Salat	Kartoffeln Blumenkohl Eisbergsalat Gemischter Salat
Eintöpfe	Rheinischer Schnippelbohnen- eintopf (V) (2) dazu ein Brötchen	Grüner Erbseneintopf (V) (2) dazu ein Brötchen	Weißer Bohnensuppe (V) (2) dazu ein Brötchen	Pfälzer Kartoffeleintopf (F) (2) dazu ein Brötchen	Linseneintopf (V) (2) dazu ein Brötchen
Unsere Empfehlung					

### Zeichenerklärung

(R) mit Rindfleisch  
(S) mit Schweinefleisch  
(A) mit Alkohol  
(F) fleischlos  
(V) vegan

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe in Lebensmitteln

1 mit Konservierungsmittel  
2 mit Antioxidationsmittel  
3 mit Farbstoff  
4 mit Geschmacksverstärker  
5 mit Schwefel  
6 mit Phosphat  
7 geschwärzt  
8 gewachst  
9 mit Süßungsmittel  
10 enthält eine Phenylalaninquelle

### Preise

Essen I - Hauptkomponente  
Essen II - Hauptkomponente  
Beilage  
Vegetarischer Eintopf

### Stud.

€ 1,00  
€ 1,20  
€ 0,40 - € 0,60  
€ 1,10

### Bed.

€ 2,60  
€ 2,50  
€ 0,60 - € 0,80  
€ 2,20

Speisen können Spuren  
von allergenen Stoffen  
enthalten.

Änderungen vorbehalten