

Wochenkarte 2010

Mensa, 32 KW: 09.08. - 13.08.2010

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I (Hauptkomponente)	Hähnchenkeule	Putenschnitzel, paniert Tomaten-Zucchini-Sauce	Currybratwurst (S) (2,6)	Hähnchenbrustpiccata Geflügeljus	Merlan, paniert Zitronenecke Kräutermayonnaise
Essen II (fleischlose / vegane Hauptkomponente)	Sojageschnetzeltes (F) Stroganow	Ofenkartoffeln (F) Kräuterquark	Gefüllte Maultaschen im Gemüsesud Zwiebelschmelze	Frittierte Nudeln Gemüserahmsauce	Blumenkohl-Käse- Medaillon Möhrencreme
Beilagen	Grüner Risotto Kaisergemüse Kraut-Möhren-Salat Lollo mit Kresse	Vollkornnudeln Blumenkohl Salat der Saison Rettich-Möhren-Salat	Kartoffeln Prinzessbohnen Frühlingssalat Blattsalat	Butterreis Mischgemüse Mexikomix Eichblattsalat	Kräuterkartoffeln Romanesco Blattsalat Salat mit Sprossen
Eintöpfe	Rheinischer Schnippelbohnen- eintopf (V) dazu ein Brötchen	Pichelsteiner Eintopf (V) dazu ein Brötchen	Grüner Erbseneintopf (V) dazu ein Brötchen	Griechischer Gemüseeintopf (V) dazu ein Brötchen	Linseneintopf (V) dazu ein Brötchen

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.-Preise:

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

Bed.-Preise:

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

Speisen können Spuren  
von allergenen Stoffen  
enthalten.

Änderungen vorbehalten.