

Wochenkarte 2010

Mensa, KW: 30, 26.07. - 30.07.2010

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I Hauptkomponente	Hühnerfrikassee weiße Sauce mit Spargel und Champignons	Hähnchendöner	Rheinischer Sauerbraten (R) Rosinensauce	Hähnchenbrust, mexikanisch mit Ananas, Paprikawürfeln und schwarzem Pfeffer	Sechs kleine Kibbelinge, paniert Tatarensauce
Essen II fleischlose / vegane Hauptkomponente	Käsespätzle (F) mit Allgäuer Bergkäse überbacken	Spinatstrudel Käsesauce	Blumenkohl in Backteig (F) (3) holländische Sauce	Kartoffelgulasch mit Paprika, Zwiebeln und Sojawurst	Frische Reibekuchen Apfelmus
Beilagen	Reis Fingermöhren Farmer Salat Mensamix	Djuvecreis Balkangemüse Krautsalat Blattsalat	Klöße Apfelrotkohl Gemischter Salat Fenchelsalat	Curryreis Broccoli Salat der Saison Blatt-Kohl-Salat	Petersilienkartoffeln Erbsen Möhren-Kraut-Salat Eisberg-Radicchio-Salat
Eintöpfe	Rheinischer Schnippelbohnen- eintopf (V) dazu ein Brötchen	Pichelsteiner Eintopf (V) dazu ein Brötchen	Grüner Erbseneintopf (V) dazu ein Brötchen	Griechischer Gemüseintopf (V) dazu ein Brötchen	Linsensuppe (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.

€ 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.