






















Speiseplan Mensa Friedrichshafen

Unser kulinarisches Angebot vom 17.01. bis 21.01.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	  Hacksteak mit Käsefüllung (25a,28,31), Tomaten-Paprikareis (33,34), Ajvar Dip und Salat	 Maultaschen gerollt (25a,28,33) mit Zwiebelsauce (25a,34), Kartoffelsalat (33,34) und Dessert	 Piccata von der Hähnchenbrust (25a,31,37) mit Tomatensauce (3,33,34), Pasta (25a) und Salat	 Rinderbraten mit Bratensauce (3,36), Mischgemüse (3), Semmelknödel (25a,28) und Salat	  Paella mit Hühnerfleisch und Meeresfrüchten (26,27,38) dazu Dessert
	3,80 € 4,00 € 5,70 € 4,00 €	3,80 € 4,00 € 5,70 € 4,00 €	3,80 € 4,00 € 5,70 € 4,00 €	3,80 € 4,00 € 5,70 € 4,00 €	3,80 € 4,00 € 5,70 € 4,00 €
Menü II	 Blumenkohl-Käsemedaillon (25a,31), Tomaten-Paprikareis (33,34), Ajvar Dip und Salat	 vier Maultaschen (25a) mit Zwiebelsauce (25a,34), Kartoffelsalat (33,34) und Dessert	 Pasta (25a) mit Tomatensauce (3,33,34), geriebener Hartkäse (2,28,31) und Salat	 drei Semmelknödel (25a,28) mit Champignonrahmsauce (31) und Salat	 Kaiserschmarrn (25a, 28,31) mit Apfelmus (3)
	3,80 € 4,00 € 5,70 € 4,00 €	3,80 € 4,00 € 5,70 € 4,00 €	3,80 € 4,00 € 5,70 € 4,00 €	3,80 € 4,00 € 5,70 € 4,00 €	3,80 € 4,00 € 5,70 € 4,00 €

Für Fragen steht Ihnen unsere Mensaleiterin Sabine Reiserer gerne zur Verfügung. Tel +49 7531-978 2354 E-mail: sabine.reiserer@seezeit.com

Reihenfolge der Preisangabe: Studierende, Mitarbeiter, Gäste Schüler · Änderungen unseres Angebots und der Allergenkennzeichnung bleiben vorbehalten. Bitte beachten Sie unsere Tagespläne und Monitore.

 Schweinefleisch,  = Rindfleisch oder Kalb,  = Vegetarische Kost,  = Lamm,  = Fisch,  = Geflügel,  = Wild  = vegan,  = bessere Tierhaltung,
 Zusatzstoff-Kennz.: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) Phosphat, 9) Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) genetisch verändert, 12) enthält Sojaöl aus genetisch verändertem Soja hergestellt, 18) enthält Formfleisch, 19) enthält Alkohol, Allergene: 25) glutenhaltiges Getreide: 25a) Weizen, 25b) Roggen, 25c) Gerste, 25d) Dinkel, 25e) Hafer, 25f) Kamut; 26) Fisch; 27) Krebstiere; 28) Eier; 29) Erdnüsse; 30) Soja; 31) Milch, Laktose; 32) Schalenfrüchte: 32a) Mandeln, 32b) Queenslandnüsse, 32c) Haselnüsse, 32d) Pecannüsse, 32e) Paranüsse, 32f) Macadamianüsse, 32g) Kaschunüsse, 32h) Walnüsse, 32i) Pistazien; 33) Sellerie; 34) Senf; 35) Sesam; 36) Schwefeldioxid bzw. Sulfite ab 10mg pro kg/ltr; 37) Lupine; 38) Weichtiere und Erzeugnisse aus 25-38 · Wir sind zertifiziert nach der DE-Öko-Verordnung und werden laufend von der DE-ÖKO-005 Kontrollstelle kontrolliert.