























Speiseplan Mensa Friedrichshafen

Unser kulinarisches Angebot vom 26.02. bis 01.03.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	  zwei Frikadellen (25a,31,33,34) mit Rahmsauce (31) und Reis dazu Salat 4,10 € 4,70 € 6,70 €	 Kasslerrücken (2,3,8) mit dunkler Soße und Spätzle (25a,25d,28) dazu Salat 4,10 € 4,70 € 6,70 €	 Pasta (25a) mit Sauce "Bolognese" vom Schwein (33,34) und Salat 4,10 € 4,70 € 6,70 €	  Putensteak mit Currysauce und Petersilienkartoffeln dazu Dessert 4,10 € 4,70 € 6,70 €	  Seelachsfilet paniert (25a,26), Gurken-Remouladensauce (1,2,9,28) und Kartoffelsalat (33,34) 4,10 € 4,70 € 6,70 €
Menü II	 vier Gemüsefrikadellen (25a,28) mit Rahmsauce (31) und Reis dazu Salat 4,10 € 4,70 € 6,70 €	 sechs Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt (31) mit dunkler Soße dazu Salat 4,10 € 4,70 € 6,70 €	 Pasta (25a) mit Bio-Sonnenblumenhack Bolognese (33,34) dazu Salat 4,10 € 4,70 € 6,70 €	 zwei Green Oat Bratlinge (25a,25e) mit Currysauce und Petersilienkartoffeln dazu Dessert 4,10 € 4,70 € 6,70 €	 drei Crêpes mediterran mit Gemüse und Frischkäse (25a,28,31) dazu Gurken-Remouladensauce (1,9,34) und Kartoffelsalat (33,34) 4,10 € 4,70 € 6,70 €

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.