

Speiseplan Mensa Friedrichshafen

Unser kulinarisches Angebot vom 24.01. bis 28.01.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Hackbraten (2,3,33,34) mit Sauce zu Braten, Mischgemüse (33) und Kartoffelgratin (28,30,31)	Geflügelfleischkäse (2,3) mit Zwiebelsauce (25a,34), Krautspätzle (25a,25d,28,31,33,34) und Dessert	Chicken Nuggets (25a,31) mit Rohkostsalat (36) und Potato Wedges (25a)	Hirtentasche gefüllt mit Spinat und Käse (25a,28,31), Bifteki (28,31), Tzatziki (3,31) und Rohkostsalat	Fischstäbchen (25a,26) mit Ratatouille-Kartoffel-Pfanne (2) und 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	Tortellini mit Tomaten und Mozzarella gefüllt (25a,28,31) mit Pesto Rosso (31,32g) und Salat	Krautspätzle (25a,25d,28,31,33,34) mit Zwiebelsauce (25a,34) und Dessert	Gemüse Souffle (25a,28,31) mit Rohkostsalat (36) und Kräuterdip (31)	zwei Hirtentaschen gefüllt mit Spinat und Käse (25a,28,31) mit Tzatziki (3,31) und Rohkostsalat	Mediterrane Tomatenrolle (1,25a,30) mit Ratatouille-Kartoffel-Pfanne (2,4) und 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 €

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.