

Speiseplan Mensa Friedrichshafen

Unser kulinarisches Angebot vom 23.09. bis 27.09.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Thai-Gemüse Nudeln mit Hähnchenspieße dazu verschiedene Salate 🍷 (25a,28,30,31)	Hähnchenbrust Piccata mit Spätzle und Tomatensauce dazu verschiedene Salate 🍷 (25a,25d,28,31,37)	Spaghetti Rindfleisch Bolognese 🍷 (25a,31,33) dazu verschiedene Salate	Frikadelle mit Potato Wedges und verschiedene Salate 🌟🍷 (25a,31,33,34)	Alaska Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffel-salat dazu verschiedene Salate 🐟 (25a,26,28,33,34)
	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	Thai-Gemüse Nudeln mit Frühlingsrolle dazu verschiedene Salate 🍷 (25a,28,30,31,33)	Germknödel mit Vanille-sauce dazu verschiedene Salate 🍷 (25a,28,31)	2 Pizzazungen vegetarisch 🍷 (1,25a,30,31) dazu verschiedene Salate oder Kaiserschmarrn mit Apfelmus 🍷 (3,25a,28,31) und verschiedene Salate	Gemüsefrikadelle mit Potato Wedges und verschiedene Salate 🍷 (25a,28)	Creamy Gratin Broccoli dazu verschiedene Salate 🍷 (31)
	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 7531-88 7255

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

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, 🍷 Schweinefleisch, 🍷 = Rindfleisch oder Kalb, 🍷 = Vegetarische Kost, 🍷 = Lamm, 🐟 = Fisch, 🍷 = Geflügel, 🍷 = Wild 🌱 = vegan, 🌟 = bessere Tierhaltung, 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.