

Speiseplan Mensa Friedrichshafen

Unser kulinarisches Angebot vom 12.05. bis 16.05.2025

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|----------------|---|---|---|--|--|
| Menü I |  Asiatisches Rinder Gulasch (2,3,30,34,35,36) mit Basmatireis dazu Himbeeryoghurt (31) 4,70 € 5,70 € 8,70 € |   Hackbraten (2,3,33,34) mit Schnittlauchsauce (31, 33,34) und Spätzle (25a,25d,28) dazu Blattsalat 4,70 € 5,70 € 8,70 € |  Piccata von der Hähnchenbrust (25a,31,37) mit Tomaten-Basilikumsauce und Pasta (25a) dazu Pudding mit Vanillegeschmack (31) 4,70 € 5,70 € 8,70 € |   Schwäbisches Linsengericht mit Wiener (2,3,33, 34,36) und Spätzle (25a,25d,28) dazu Blattsalat 4,70 € 5,70 € 8,70 € |   Alaska-Seelachs Filet "Bordelaise" (25a,26) mit Estragonrahmsauce (31,33,34) und Reis mit Erbsen dazu Salat oder Dessert 4,70 € 5,70 € 8,70 € |
| Menü II |  Blumenkohl--Kokos-Curry (33,34) mit Basmatireis und Himbeeryoghurt (31) 4,20 € 5,20 € 8,20 € |  Tortelloni (Paprika, Tomate,Zucchini) (25a) mit Schnittlauchsauce (31,33,34) dazu Blattsalat 4,20 € 5,20 € 8,20 € |  Pasta (25a) mit Tomaten-Basilikumsauce und geriebener Hartkäse (31) dazu Pudding mit Vanillegeschmack (31) 4,20 € 5,20 € 8,20 € |  Linsengemüsetopf (3, 34,36) mit Spätzle (25a,25d,28) und Blattsalat 4,20 € 5,20 € 8,20 € |  Kaiserschmarrn mit Apfelsauce (3,25a,28,31) und Beerenkompott dazu Salat oder Dessert 4,20 € 5,20 € 8,20 € |

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.