





















# Speiseplan Mensa Friedrichshafen

## Unser kulinarisches Angebot vom 04.03. bis 08.03.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü I</b>	 Schweinebraten mit pikanter Zucchini-Paprikasauce und Penne (25a) dazu Salat 4,10 €   4,70 €   6,70 €	 zwei Geflügelfrikadellen (25a,28) mit Sweet Chili Sauce (9), Asiatisches Gemüse (2,4,25a,30,31,33) und Basmatireis 4,10 €   4,70 €   6,70 €	 Chili con Carne (33,34) mit Kartoffeln und Salat 4,10 €   4,70 €   6,70 €	  Schwäbisches Linsengericht mit Wiener (2,3,33,34,36) und Spätzle (25a,25d,28) dazu Dessert 4,10 €   4,70 €   6,70 €	  Salatteller (33,34) mit Seelachs-Filetstücke in Backteig (25a,26,31,34) und Limetten Dip (3,31) 4,10 €   4,70 €   6,70 €
<b>Menü II</b>	 Penne (25a) mit pikanter Zucchini-Paprikasauce dazu Salat 4,10 €   4,70 €   6,70 €	 pflanzliche Hackbällchen (30) mit Sweet Chili Sauce (9), Asiatisches Gemüse (2,4,25a,30,31,33) und Basmatireis 4,10 €   4,70 €   6,70 €	 Gemüselasagne (25a,31,33) mit Salat 4,10 €   4,70 €   6,70 €	 Schwäbisches Linsengericht (33,34,36) mit Spätzle (25a,25d,28) dazu Dessert 4,10 €   4,70 €   6,70 €	 Milchreis (31) mit Rote Grütze 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.