

# Speiseplan Mensa Gießberg

Unser kulinarisches Angebot vom 26.02. bis 01.03.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Seezeit-Teller</b>	Chili con Carne (Bio Rindfleisch, Kidneybohnen, Mais, Paprika) (34)   Sauerrahm (25e)   Potato Wedges (25a)   Rohkostsalat (Gurke, Karotte, Radieschen) (36) 3,50 €   4,70 €   6,70 €	würzige Backkartoffeln mit Kräuterquark (31) und Salatgarnitur "Farmer" (Weißkohl, Karotte, Joghurt) (2,31,34,36) dazu Naturjoghurt mit Himbeeren (31) 3,50 €   4,70 €   6,70 €	Schwäbische Linsen (Lauch, Karotte, Sellerie) mit Geflügelwiener (2,3,33,34,36) und Spätzle (25a,25d,28) dazu Frischobst 3,50 €   4,70 €   6,70 €	Bulgur Pilaw mit Cashewkernen (Sellerie, Karotten, Paprika) (25a,32g,33,34) mit Kräuterdip (31) dazu Blattsalat (Kraut, Radicchio) mit Senfdressing (34,36) 3,50 €   4,70 €   6,70 €	Lachs-Tomaten-Ragout (Aubergine, Paprika, Zucchini) (26,31) mit Vollkornreis und Blattsalat (Kraut, Radicchio) mit Kräuter-Joghurt dressing (31,34,36) 3,50 €   4,70 €   6,70 €
<b>KombinierBar</b>	Mediterrane Tomatenrolle (25a,25e,34)   Thymiansauce (33) 1,80 €   2,60 €   3,80 €	Fischstäbchen (25a,26) mit Remouladensauce (1,9,34) 1,90 €   2,80 €   4,20 €	Gebackene Frühlingsrolle (25a,33,34) mit Apfel-Ingwer-Chutney (36) 1,80 €   2,60 €   3,80 €	Putengeschnetzeltes "Züricher Art" (31) 1,90 €   2,80 €   4,20 €	zwei Gemüsefrikadellen (25a,28) mit Kürbissauce 1,80 €   2,60 €   3,80 €
<b>Beilagen</b>	Schupfnudeln (25a)   Potato Wedges (25a)   Ratatouille (2)   Blattsalat mit Senfdressing (34,36)   Haselnusspudding (31,32c) 0,80 €   0,90 €   1,00 €	Kartoffelsalat (33,34)   würzige Backkartoffeln   Schupfnudeln (25a)   Mischgemüse   Farmersalat (Weißkohl, Karotte, Joghurt) (2,31,34,36)   Rohkostsalat (Gurke, Karotte, Radieschen) (36)   Naturjoghurt mit Himbeeren (31)   Pudding mit Haselnussgeschmack 0,80 €   0,90 €   1,00 €	Gemüse-Glasnudeln (2,4,25a,30)   Reis   Asiatisches Gemüse (2,4,25a,30,31,33) Farmersalat (Weißkohl, Karotte, Joghurt) (2,31,34,36)   Naturjoghurt mit Himbeeren (31) 0,80 €   0,90 €   1,00 €	Reis   würzige Backkartoffeln   Brokkoli   Blattsalat (Kraut, Radicchio) mit Senfdressing (34,36)   Rote Grütze mit Vanillesauce (31) 0,80 €   0,90 €   1,00 €	Bratkartoffeln   Gnocchi   Wurzelgemüse (33)   Blattsalat (Kraut, Radicchio) mit Kräuter-Joghurt dressing (31,34,36)   Bananenquark (31) 0,80 €   0,90 €   1,00 €
<b>Eintopf</b>	pflanzlicher Gyros-Paprika-Eintopf mit Kartoffeln   dazu div. Brot (25a,25c) 3,40 €   4,60 €   5,80 €	Pilzcremesuppe mit Schnittlauch (25e,33) dazu div. Brot (25a,25c) 3,40 €   4,60 €   5,80 €	Gulaschsuppe (Bio Rindfleisch, Kartoffeln, Paprika) dazu div. Brot (25a,25c) 3,60 €   4,80 €   6,00 €	pflanzlicher Gyros-Paprika-Eintopf mit Kartoffeln dazu div. Brot (25a,25c) 3,40 €   4,60 €   5,80 €	Pilzcremesuppe mit Schnittlauch (33) dazu div. Brot (25a,25c) 3,40 €   4,60 €   5,80 €
<b>Pasta Tagespreis</b>	Bio-Pasta (25a) mit Bio-Rindfleisch-Tomatensauce (2,19,36)	Bio-Pasta (25a) mit Geflügel-Curry-Kokosmilchsauce (2,31,34)	Bio-Pasta (25a) mit Bio-Rindfleisch Bolognese "Mexican" (2,33)	Bio-Pasta (25a) mit Bio-Rindfleisch-Tomatensauce (2,19,36)	Bio-Pasta (25a) mit Geflügel-Curry-Kokosmilchsauce (2,31,34)
<b>Pasta vegetarisch Tagespreis</b>	Bio-Pasta (25a) mit Käse-Salbeisauce (31,33,34)	Bio-Pasta (25a) mit Tomaten-Basilikumsauce und Kapern (2)	Bio-Pasta (25a) mit Bio-Sonnenblumenhack Bolognese (33,34)	Bio-Pasta (25a) mit Käse-Salbeisauce (31,33,34)	Bio-Pasta (25a) mit Tomaten-Basilikumsauce und Kapern (2)

Für Fragen steht Ihnen unser Mensaleiter Steve Hug gerne zur Verfügung. Tel +49 7531-978 2320 E-mail: steve.hug@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.