

Speiseplan Mensa HTWG

Unser kulinarisches Angebot vom 23.09. bis 27.09.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Seezeit-Teller	Rindfleisch-Maultaschen 🐄 (25a,25e,28,33) Kartoffelsalat 🌿 (33,34) Sauce zu Braten Joghurt mit gelber Grütze (30,31)	Schweineschnitzel Zitronenecke 🐷 (1,25a,28) Pommes frites (1) Ketchup (9) Salat - Kräuterdressing (3,34)	Rindergulasch Paprikastreifen 🌟 🐄 Spätzle (25a,25d,28) Frischobst	Rösti-Ecken Schnittlauch-Tomatenquark 🌟 (31) Salatgarnitur (3,34) Pudding mit Vanillegeschmack (31)	Seelachsfilet paniert (aus nachhaltiger Fischerei) Zitronenecke 🐟 (1,25a,26) Petersilienkartoffeln Remouladensauce (2,9,28) Grießpudding mit Kirschen (25a,30,31)
	3,10 € 4,25 € 5,95 € 3,80 €	3,10 € 4,25 € 5,95 € 3,80 €	3,10 € 4,25 € 5,95 € 3,80 €	3,10 € 4,25 € 5,95 € 3,80 €	3,10 € 4,25 € 5,95 € 3,80 €
hin&weg	geschlossen vom 23/09/2019 bis 27/09/2019	geschlossen vom 23/09/2019 bis 27/09/2019	geschlossen vom 23/09/2019 bis 27/09/2019	geschlossen vom 23/09/2019 bis 27/09/2019	geschlossen vom 23/09/2019 bis 27/09/2019
	2,85 € 4,10 € 5,80 € 3,70 €	2,85 € 4,10 € 5,80 € 3,70 €	2,85 € 4,10 € 5,80 € 3,70 €	2,85 € 4,10 € 5,80 € 3,70 €	2,85 € 4,10 € 5,80 € 3,70 €
KombinierBar	Kichererbsen-Curry Kokosmilch Blattspinat Möhren 🌿 (33,34)	Pilzragout 🌟 (3,31,33,34)	Hirtentasche Spinat-Fetafüllung 🌟 (25a,28,31) Tomatenchutney (3,36)	Bombay Curry Schwein 🌟 🐷 (3,27,31,38)	Gemüse-Reis-Bällchen 🌿 Sauce all"arrabiata (3,33,34)
	1,60 € 2,55 € 4,25 € 2,10 €	1,60 € 2,55 € 4,25 € 2,10 €	1,60 € 2,55 € 4,25 € 2,10 €	1,60 € 2,55 € 4,25 € 2,10 €	1,60 € 2,55 € 4,25 € 2,10 €
Beilagen	Reis Asia Gemüse (2,4, 25a,30,31,33) Salat Dessert	Semmelknödel (25a,28) Karotten-Erbsengemüse Salat Dessert	Pommes frites (1) Kohlrabi Salat Dessert	Spätzle (25a,25d,28) Wurzelgemüse (3,33) Salat Dessert	Spiral-Nudeln (25a) Kaisergemüse Salat Dessert
	0,75 € 0,85 € 0,85 € 0,85 €	0,75 € 0,85 € 0,85 € 0,85 €	0,75 € 0,85 € 0,85 € 0,85 €	0,75 € 0,85 € 0,85 € 0,85 €	0,75 € 0,85 € 0,85 € 0,85 €

Für Fragen steht Ihnen unser Mensaleiter Helmut Eberhardt gerne zur Verfügung. Tel +49 7531-88 7237 E-mail: helmut.eberhardt@seezeit.com

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.