Speiseplan Mensa HTWG

Unser kulinarisches Angebot vom 05.05. bis 09.05.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Seezeit-Teller	Mini Samosas (25a,25c,33) mit Gurkenchutney süß-sauer (35,36) und Linsen-Basmatireis Pfanne (Lauch,Karotte,Sellerie) (32g) dazu Blattsalat (Kraut, Radicchio) mit Senfdressing (34,36) 4,40 € | 5,90 € | 8,70 €	Cordon bleu vom Schwein (2, 3,25a,31) mit Champignon-Rahmgemüse (31) und Spätzle (25a,25d,28) dazu Blattsalat (Kraut, Radicchio) mit Kräuterdressing (34,36) 4,40 € | 5,90 € | 8,70 €	Provenzalisch marinierte Hähnchenbrust (19,36) mit Oliven-Rosmarinsauce (6) und Ratatouille-Kartoffelpfanne (2) dazu Rohkostsalat (Karotte,Apfel,Sellerie) (33,36) 4,40 € | 5,90 € | 8,70 €	Cannelloni überbacken mit Ricotta-Spinatfüllung und Tomatensauce (3,25a,28,31) dazu Joghurt mit roter Grütze (30,31) 4,40 € | 5,90 € | 8,70 €	Brokkolinuggets (25a,25c,28, 30,31,33) mit Zitronen-Minz Dip (31) und Kartoffelpfanne (Sellerie, Karotte,Lauch) dazu Blattsalat (Kraut, Radicchio) mit Senfdressing (34,36) 4,40 € | 5,90 € | 8,70 €
hin&weg	Mexikanische Kartoffelpfanne (25a) mit Mojo Verde (36) 3,70 € | 5,30 € | 7,30 €	Schupfnudeln mit grünen Bohnen und Pfifferlingen (25a,33,34) 3,70 € | 5,30 € | 7,30 €	Blumenkohlcurry mit Cashewkernen (25e,32g,33,34) und Basmatireis 3,70 € | 5,30 € | 7,30 €	Weiße Bohnen Pfanne (Paprika,Sellerie,Zucchini) (33) mit Rucolapesto (32g) 3,70 € | 5,30 € | 7,30 €	Mediterraner Auflauf (Kartoffel,Zucchini,Paprika) (1,2,6,25e, 33,34) mit Tomaten-Basilikumsauce (33,34) 3,70 € | 5,30 € | 7,30 €
KombinierBar	Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln (34) 2,40 € | 3,60 € | 4,90 €	Jackfruit BBQ Bratling (3,25e,30) mit Kräuter Sour Cream (25e) 2,20 € | 3,30 € | 4,40 €	Gemüsefrikadelle (25a,34) mit dunkler Soße 2,20 € | 3,30 € | 4,40 €	drei Rindfleisch-Maultaschen (25a,25e,28,33) mit Schmelzzwiebeln 2,40 € | 3,60 € | 4,90 €	Lachsragout (Erbse, Karotte, Spargel) (26,31) 2,20 € | 3,30 € | 4,40 €
Gemüsebeilage	Paprikagemüse 0,90 € | 1,00 € | 1,30 €	Mischgemüse (grüne Bohnen, Pfifferlinge, Tomate) 0,90 € | 1,00 € | 1,30 €	grüner & weißer Spargel 0,90 € | 1,00 € | 1,30 €	Frühlingsgemüse (Karotten,Kohlrabi,Erbsen) 0,90 € | 1,00 € | 1,30 €	Kaisergemüse 0,90 € | 1,00 € | 1,30 €
Sättigungsbeilage	Spätzle (25a,25d,28) 0,90 € | 1,00 € | 1,30 € Petersilienkartoffeln 0,90 € | 1,00 € | 1,30 €	Potato Wedges (25a) 0,90 € | 1,00 € | 1,30 € Spätzle (25a,25d,28) 0,90 € | 1,00 € | 1,30 €	Semmelknödel (25a,28) 0,90 € | 1,00 € | 1,30 € Rosmarinkartoffeln 0,90 € | 1,00 € | 1,30 €	Kartoffel-Gurken-Salat (33,34) 0,90 € | 1,00 € | 1,30 € Reis 0,90 € | 1,00 € | 1,30 €	Basmatireis 0,90 € | 1,00 € | 1,30 € Kartoffelpüree (3,31) 0,90 € | 1,00 € | 1,30 €
Salatbeilage	Blattsalat (Kraut, Radicchio) mit Senfdressing (34,36) 0,90 € | 1,00 € | 1,30 € Rohkostsalat (Karotte,Apfel, Sellerie) (33,36) 0,90 € | 1,00 € | 1,30 €	Blattsalat (Kraut, Radicchio) mit Kräuterdressing (34,36) 0,90 € | 1,00 € | 1,30 € Coleslaw Salat (Weißkraut, Karotte) (34,36) 0,90 € | 1,00 € | 1,30 €	Blattsalat (Kraut, Radicchio) mit Senfdressing (34,36) 0,90 € | 1,00 € | 1,30 € Rohkostsalat (Karotte,Apfel, Sellerie) (33,36) 0,90 € | 1,00 € | 1,30 €	Blattsalat (Kraut, Radicchio) mit Kräuterdressing (34,36) 0,90 € | 1,00 € | 1,30 € Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln (36) 0,90 € | 1,00 € | 1,30 €	Blattsalat (Kraut, Radicchio) mit Senfdressing (34,36) 0,90 € | 1,00 € | 1,30 € Rohkostsalat (Paprika,Mais, Zucchini,Lauch,Kidney) (36) 0,90 € | 1,00 € | 1,30 €
Dessert	Aprikosenjoghurt (31) 0,90 € | 1,00 € | 1,30 €	Schokoladenpudding (25e) 0,90 € | 1,00 € | 1,30 €	Himbeerquark (31) 0,90 € | 1,00 € | 1,30 €	Joghurt mit roter Grütze (30,31) 0,90 € | 1,00 € | 1,30 €	Erdbeerjoghurt (31) 0,90 € | 1,00 € | 1,30 €

Für Fragen steht Ihnen unser Mensaleiter Helmut Eberhardt gerne zur Verfügung. Tel +49 7531-978 2333 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.

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.