

Speiseplan Mensa Claudiusstraße

KW 42 vom 18.10. bis 22.10.2021

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Tellergericht

Bratwurst in Currysauce Dazu
Pommes Wedges, Blattsalat und
Dessert
2,60 € · 3,75 € · 5,35 €

Hähnchengeschnetzeltes mit
Nudeln Salat und Obst
2,60 € · 3,75 € · 5,35 €

Schweineschnitzel mit Zwiebel-
sauce und Kartoffeln, dazu Salat
und Dessert
2,60 € · 3,75 € · 5,35 €

Gebratene Hähncheninnenfilet mit
Makkaroni, dazu Ratatouille
Gemüse und Dessert
2,60 € · 3,75 € · 5,35 €

Seelachsfilet im Sesammantel Da-
zu Kartoffeln, Salat und Dessert
2,60 € · 3,75 € · 5,35 €

Vegetaria**

VEGAN: Nasi Goreng dazu Salat
und Dessert
2,60 € · 3,75 € · 5,35 €

Herbsthafte Nudeltage Gefüllte
Kürbisravioli in Salbairahm mit
Salat und Dessert
3,20 € · 3,85 € · 4,60 €

Vollkornpenne mit veganem Pilz-
ragout dazu gebratenem Fenchel,
Salat und Dessert
3,20 € · 3,85 € · 4,60 €

Bunte Käsetortellini an Tomaten
Pesto mit Salat und Dessert
3,20 € · 3,85 € · 4,60 €

Karotten Knuspersticks in Sesam-
panade Dazu Bulgursalat,
Zitronen-Minzdip, Salat und Dres-
sing
2,35 € · 3,45 € · 4,90 €

Preisangaben gelten für Studierende, Bedienstete und Gäste

Wir wünschen guten Appetit. Bitte achten Sie auf unser Speiseleitsystem. Hier erhalten Sie aktuelle Änderungen und Preise. Vielen Dank.

Zusatzstoff-Kennz.: *) ohne Schweinefleisch, **) fleischlos, BIO) Kontrollstellennummer DE-ÖKO-013, 1) Farbstoff, 2) Konserviert, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Geschwefelt, 6) Geschwärzt, 7) Gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmitteln, 10) Phenylalaninquelle

Allergene: 11) enthält Gluten, 12) enthält Krebstiere (Schalen-/Krusten-/Weichtiere), 13) enthält Eier, 14) enthält Fisch, 15) enthält Erdnüsse, 16) enthält Soja, 17) enthält Milch, 18) enthält Laktose, 19) enthält Schalenfrüchte (Nüsse), 20) enthält Sellerie, 21) enthält Senf, 22) enthält Sesamsamen, 23) enthält Schwefeldioxid & Sulfit, 24) enthält Lupinen - sonstiges: 26) enthält Alkohol, 27) enthält Gelatine

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass trotz sorgfältiger Arbeitsweise nicht hundertprozentig ausgeschlossen werden kann, dass Spuren von Allergenen in unsere Lebensmittel gelangen können.