

Mensa Rempartstraße

	Montag 18.11.	Dienstag 19.11.	Mittwoch 20.11.	Donnerstag 21.11.	Freitag 22.11.	Samstag 23.11.
Tagesgericht Studierende, Schüler: 2,50 € Mitarbeiter: 3,50 € Gäste: 4,50 €	Sojagyros Zaziki Langkornreis Karotten-Krautsalat 5 Ei,So,Sn,Sf,ML	Spaghetti Bolognese Geriebener Hartkäse Blattsalat 4,6,ri Ei,Se,Gl,GIW,ML	Mittelmeer Bowl Oliven, Tofu, Melone, Basilikum, Zucchini Bohnencreme Couscous-Gemüsesalat Tomaten-Mozzarellasalat 5,6 Ei,So,Se,Sf,Gl,GIW,ML	Tolle Knolle Linsen-Rote-Betesalat mit Halloumi Hummus Simit 5 Ei,Sn,Sf,Sa,Gl,GIW,Nu,ML	Penne veg. Carbonara mit Räuchertofu Geriebener Hartkäse Beilagensalat 4,6 Ei,So,Se,Gl,GIW,GI,ML	/
Schneller Teller Studierende, Schüler: 1,65 € Mitarbeiter: 2,80 € Gäste: 3,20 €	Kartoffelsuppe Bockwurst oder Tofuwienlerle sch,3,4,5,6,8,ri So,Sn,Se,Gl,GIW	Zartweizen-Paprikapfanne Paprikadip 4 So,Sn,Gl,GIW	Tolle Knolle Steckrübe-Karottencurry Fladenbrot 5 So,Se,Sa,Gl,GIW	Kartoffelgulasch m mit französischem Gemüse Baguette Gl,GIW	Milchreis Apfelmus Zimtucker auf Wunsch vegan + 0,35 € 4,5 So,ML	/
Essen 1 Studierende, Schüler: 2,80 € Mitarbeiter: 3,80 € Gäste: 5,10 €	Tolle Knolle Rote Bete-Knödel Hirtenkäse Aprikosenreis Sesamkarotten 6,7 Ei,So,Sa,Gl,GIW,GI,NU,NH,ML	Gemüsestrudel Kräutersauce Wellenbandnudeln Beilagensalat oder Apfel 4 Ei,Se,Gl,GIW,ML	Sesamnudeln mit Gemüse Ingwer-Honig-Tofu Geröstete Mandeln Beilagensalat Ei,So,Se,Sa,Gl,GIW,Nu,NM	Tolle Knolle Süßkartoffelpfanne mit Datteln Tomaten-Gurken-Taboulé Würzige Kichererbsen Blattsalat oder Apfel 5 Se	Tolle Knolle Kartoffel-Spinatauflauf mit Schafskäse Buntes Pfannengemüse 4,5 Gl,GIW,ML	Eieromelette mit Tomate und Käse Kräutersauce Risoleekartoffeln Beilagensalat oder Apfel Ei,Gl,GIW,ML
Essen 2 Studierende, Schüler: 2,80 € Mitarbeiter: 3,80 € Gäste: 5,10 €	Pfefferbraten Rotweinsauce Kräuter-Käsespätzle Blattsalat oder Apfel sch,4 Ei,Sn,Gl,GIW,GI,ML	Tolle Knolle Chilihuhn Paprika-Frischkäsedip Ofenkartoffeln Bunter Blattsalat oder Apfel 4,5,6,9 So,Sn,Kr,Fi,We,Gl,GIW,ML	Cordon bleu vom Schwein Rotweinsauce Kartoffelkroketten Prinzessbohnen sch,4,5,6,8 Ei,Sn,Se,Gl,GIW,GI,ML	Hähnchenbrust Hawaii Salsasauce Gitterkartoffeln Blattsalat oder Apfel 6 So,Sn,Sf,Gl,GIW,ML	Chili Fisch australischer Art MSC Basmatireis Pfannengemüse 4,nF So,Fi,Se,Sa,Gl,GIW	Spaghetti Bolognese Geriebener Hartkäse Beilagensalat oder Apfel Schokoladenpudding 4,6,ri Ei,Se,Gl,GIW,ML
Wochenangebot Studierende, Schüler: 3,10 € Mitarbeiter: 4,10 € Gäste: 5,10 €	Dicke Fritten Falafel mit Koriander Rote Bete-Hummus Quinoa, Rucola, Zitronenaioli Blattsalat oder Apfel 5 Sn,Sa,Gl,GIW	Dicke Fritten Falafel mit Koriander Rote Bete-Hummus Quinoa, Rucola, Zitronenaioli Blattsalat oder Apfel 5 Sn,Sa,Gl,GIW	Dicke Fritten Falafel mit Koriander Rote Bete-Hummus Quinoa, Rucola, Zitronenaioli Blattsalat oder Apfel 5 Sn,Sa,Gl,GIW	Dicke Fritten Falafel mit Koriander Rote Bete-Hummus Quinoa, Rucola, Zitronenaioli Blattsalat oder Apfel 5 Sn,Sa,Gl,GIW	Dicke Fritten Falafel mit Koriander Rote Bete-Hummus Quinoa, Rucola, Zitronenaioli Blattsalat oder Apfel 5 Sn,Sa,Gl,GIW	/
Buffet Studierende, Schüler: 0,90 € pro 100g Mitarbeiter: 1,05 € pro 100g Gäste: 1,30 € pro 100g	Zander vom Grill Kräuterbutter Zur Wahl: Fleisch-, Fisch- und vegane Spezialitäten Pasta-, Reis und Kartoffelvariationen Gemüse Fi,ML	Cordon bleu vom Schwein Bauernspätzle Zur Wahl: Fleisch-, Fisch- und vegane Spezialitäten Pasta-, Reis und Kartoffelvariationen Gemüse sch,4,5,6,8 Ei,Sn,Se,Gl,GIW,ML	Gefüllte Gemüsepannkuchen mit Käse überbacken Zur Wahl: Fleisch-, Fisch- und vegane Spezialitäten Pasta-, Reis und Kartoffelvariationen Gemüse 4,5 Ei,Gl,GIW,Nu,NM,ML	Flammkuchen mit Schwarzwälder Speck und Zwiebeln auch vegetarisch Zur Wahl: Fleisch-, Fisch- und vegane Spezialitäten Pasta-, Reis und Kartoffelvariationen, Gemüse sch,5,6 Se,Gl,GIW,ML	Schweinefilet Rahmpilze Zur Wahl: Fleisch-, Fisch- und vegane Spezialitäten Pasta-, Reis und Kartoffelvariationen Gemüse sch ML	/
Abendessen Studierende, Schüler: 3,10 € Mitarbeiter: 4,10 € Gäste: 5,10 €	Hirschgulasch oder Griechische Hirtentasche Bauernspätzle Rotkraut Beilagensalat vom Buffet, Außerdem Auswahl am Buffet im Pavillon. 4,5 Ei,Sf,Gl,GIW,GI,ML	Hamburger oder Veggiburger Pommes frites Beilagensalat vom Buffet Außerdem Auswahl am Buffet im Pavillon. 6,9,ri Ei,Sn,Se,Sa,Gl,GIW,ML	Spaghetti Bolognese oder Gemüse-Sojabolognese Milchreis Beilagensalat vom Buffet Außerdem Auswahl am Buffet im Pavillon. 4,ri So,Se,Gl,GIW,ML	Hähnchencurry oder Gemüsecurry aus dem Wok Sojagulasch, Basmatireis Beilagensalat vom Buffet Außerdem Auswahl am Buffet im Pavillon. 5 Er,So,Kr,Fi,We,Gl,GIW,ML	Seelachsfilet Tomate-Basilikum MSC oder Spinatmaultaschen überbacken mit Tomate, Käse und Zwiebeln Zitronensauce, Wellenbandnudeln Beilagensalat vom Buffet, Außerdem Auswahl am Buffet im Pavillon. 4,5,nF Ei,Sn,Fi,Se,Gl,GIW,GI,ML	/

 vegetarisch
  vegan
  auf Wunsch vegan

Kennzeichnungen/Zusatzstoffe: nF: aus nachhaltigem Fischfang, ri: mit Rindfleisch, sch: mit Schwein, 3: mit Geschmacksverstärker, 4: mit Farbstoff, 5: mit Antioxidationsmittel, 6: mit Konservierungsstoff, 7: geschwefelt, 8: mit Phosphat, 9: mit Süßungsmittel

enthält Allergene: Ei: Eier, Er: Erdnüsse, Fi: Fisch, Gl: GLUTENHALTIGES Getreide, GiD: Dinkel, GiG: Gerste, GiR: Roggen, GiW: Weizen, Kr: Krebstiere, ML: Milch /-erzeugnisse, NH: Haselnuss, NM: Mandel, Nu: SCHALENFRÜCHTE/Nüsse, Sa: Sesam, Se: Sellerie, Sf: Schwefeldioxid/Sulfite, Sn: Senf, So: Soja, We: Weichtiere