



Treffpunkt
Mensa

Speiseplan 2018/2019 KW7 11.02. - 15.02.2019



Montag 11. Feb	Dienstag 12. Feb	Mittwoch 13. Feb	Donnerstag 14. Feb	Freitag 15. Feb
Mildes Chili con Carne aus Rinderhackfleisch, mit Tomaten, Paprika, Mais, Kidneybohnen und Schmand (dazu Salatbar)	Frisches Metzger - Kräuterbratwürstchen auf Kartoffelpüree mit Bio-Blumenkohl	Susländer Krüstchengulasch aus nachhaltiger, regionaler Aufzucht mit Pilzen und Spätzle (dazu Salatbar)	Gebackenes Hähnchenfilet in Tomatencreme, mit Mozzarellakäse überbacken, dazu Zucchini Gemüse	Fischstäbchen aus nachhaltigem Fang, mit Gurkensalat und Bratkartoffeln (auch vegetarisch, ohne Speck zu bestellen)
oder	oder	oder	oder	oder
Minestrone Tomatisierter ital. Gemüseintopf mit Suppengemüse und weißen Bohnen (Fleischeinlage und Parmesan extra)	Gebackene Zucchini mit CousCous-Füllung auf Basmatireis, dazu Tomatensoße	Pizza Bianco Vegetarische Pizza mit bunten Gemüse belegt und mit Gouda gebacken (dazu Salatbar)	Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, dazu bunter Rohkostsalat und Kräuterrührei	Gebackene Frühlingsrollen auf gebratenen Nudeln mit Asia-Sosse
oder		oder		oder
Bunte Salate aus der Salatbar: Teller 2,70 € inkl. Dessert Nudelbar & Pfannengericht 3,90 € inkl. Dessert	Bunte Salate aus der Salatbar: Teller 2,70 € inkl. Dessert Nudelbar & Pfannengericht 3,90 € inkl. Dessert	Bunte Salate aus der Salatbar: Teller 2,70 € inkl. Dessert Nudelbar & Pfannengericht 3,90 € inkl. Dessert	Bunte Salate aus der Salatbar: Teller 2,70 € inkl. Dessert Nudelbar & Pfannengericht 3,90 € inkl. Dessert	Bunte Salate aus der Salatbar: Teller 2,70 € inkl. Dessert Nudelbar & Pfannengericht 3,90 € inkl. Dessert
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Bio - Obst (Kiwis und Äpfel)	Mandel - Vla	Käsekuchen	Joghurt mit Beeren	Rote Grütze mit Vanillesosse



- Zu allen Gerichten darf sich auch gerne immer an der Salatbar bedient werden !!!
- Alle Menubeilagen, sowie das Salatbuffet können nachgenommen werden.
- Zusätzlich zu den Tagesdesserts steht immer frisches Obst zur Verfügung.
- Reste gilt es zu vermeiden, um damit wertvolle Ressourcen zu schonen !!!

