

Hochschule für Gesundheit 13.–17.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Sprinter	Gnocchi mit Spargel und Kirschtomaten in Korbelsauce V,c,f,g	Lasagne mit Soja-Bolognese V,a,a1,f,g,i	Kartoffel-Spinatgratin mit Knoblauchsauce V,f,g	Mediterrane Gemüse-Nudelpfanne VG,a,a1,i	Cannelloni mit Spinat und Gouda V,a,a1,c,g,i
Hauptmenü	Indisches Butter Chicken G,g,1 Sellerie-Knusperschnitzel mit Bärlauchsauce VG,a,a1,f,j	Schweinerückensteak mit Apfelsauce S,a,a1,a3,f,i,3 Veganes Gulasch VG,a,a1,a3,f,i,2,3	Hähnchen-Cordon Bleu mit Pilzrahmsauce G,a,a1,a3,f,g,i,2,3 Gebackene Tofuschnitzel mit Mango-Chutney VG,a,a1,a3,f,2,3	Cevapcici vom Rind mit Tzatziki R,a,a1,c,g,j Gebackener Camembert mit Preiselbeeren V,a,a1,g	Wildlachs mit Limettensauce F,d,f gefüllte Zucchini mit Tomatensauce VG,a,a1,f,j,1
Beilagen	Wokgemüse [Zwiebel, Paprika, Mungobohnensprossen, Weißkohl, Karotte, Brokkoli] VG,i,k Basmatireis VG	Tomaten-Bohngemüse VG Vollkornnudeln VG,a,a1	Lauchgemüse in Rahm V,g Kartoffelwedges VG,a,a1	Paprikagemüse VG Tomaten-Vollkornreis VG	Brokkoli VG Salzkartoffeln VG
Salat	Grüne Bohnen in Sahn dressing V,c,f,g,j Frische knackige Salatbar V,a,a3,c,f,g,i,j,l,1,2,3,5,9 Preis pro 100 Gramm	Karottensalat VG,2 Frische knackige Salatbar V,a,a3,c,f,g,i,j,l,1,2,3,5,9 Preis pro 100 Gramm	Eisberg mit Paprikastreifen und Kräuter-Dressing VG Frische knackige Salatbar V,a,a3,c,f,g,i,j,l,1,2,3,5,9 Preis pro 100 Gramm	Bunter Rohkost Mix mit Italia-Dressing VG Frische knackige Salatbar V,a,a3,c,f,g,i,j,l,1,2,3,5,9 Preis pro 100 Gramm	Gurkensalat mit Cocktailtomaten VG,j Frische knackige Salatbar V,a,a3,c,f,g,i,j,l,1,2,3,5,9 Preis pro 100 Gramm
STUDY&FIT	Gnocchi mit Spargel und Kirschtomaten in Korbelsauce V,c,f,g	Schweinerückensteak mit Apfelsauce, Tomaten-Bohngemüse und Vollkornnudeln S,a,a1,a3,f,i,3	Kartoffel-Spinatgratin mit Knoblauchsauce, Eisbergsalat mit Italien-Dressing V,f,g	Cevapcici vom Rind mit Tzatziki, Tomaten-Vollkornreis, Rohkost-Mix mit Italien-Dressing R,a,a1,c,g,j	Wildlachs mit Limettensauce, Brokkoli und Salzkartoffeln F,d,f
Dessert	Panna Cotta mit Beeren (vegan) VG,f,vegan Himbeermousse g,h,h1	Schoko-Erdbeer-Creme f,g,3 Panna Cotta mit Beeren (vegan) VG,f,vegan	Raffaello-Creme g,h,h1 Panna Cotta mit Beeren (vegan) VG,f,vegan	Panna Cotta mit Beeren (vegan) VG,f,vegan Quark mit Beeren V,g	Mousse von weißer Schokolade c,g Panna Cotta mit Beeren (vegan) VG,f,vegan

Aufgrund von anhaltenden Lieferengpässen kann es zu kurzfristigen Speiseplanänderungen kommen, wir bitten um ihr Verständnis.

Zusätzlich zum STUDY&FIT Menü empfehlen wir mindestens zwei Mal die Woche Obst und Milchprodukte aus dem STUDY&FIT Angebot zu sich zu nehmen. Mehr Informationen über STUDY&FIT finden Sie unter www.jobundfit.de.
(A) mit Alkohol, (F) mit Fisch, (G) mit Geflügel, (H) Halal, (L) mit Lamm, (R) mit Rind, (S) mit Schwein, (V) vegetarisch, (VG) vegan, (W) mit Wild, a) Gluten, a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, a5) Dinkel, a6) Kamut, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fisch, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch/Lactose, h) Schalenfrüchte, h1) Mandel, h2) Haselnuss, h3) Walnuss, h4) Cashewnuss, h5) Pecanuss, h6) Paranuss, h7) Pistazie, h8) Macadamia/Queenslandnuss, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid, m) Lupinen, n) Weichtiere, 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel(n), 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) koffeinhaltig, 13) chininhaltig.