

POTTKIEKER

Sojageschnetzeltes in Currysoße  
(Sojaprotein) (So,Sl,Sf,GIW), Reis



2,20 € Studierende  
3,50 € Bedienstete  
4,80 € Gäste

★★★ CO<sub>2</sub>

CAMPUSVITAL

Möhren-Edamame-Curry (So,Sl,Sw),  
Fusilli (GIW)



3,40 € Studierende  
4,70 € Bedienstete  
6,00 € Gäste

★★★ CO<sub>2</sub>

CAMPUSWORLD

Rote Beete Stäbchen (Mi,GIW),  
Remoulade (1,3,9,Ei,Mi,Sf,Sw),  
Gewürzgurke (2,9), Bratkartoffeln



6,30 € Studierende  
7,60 € Bedienstete  
8,90 € Gäste

★★★ CO<sub>2</sub>

## PASTABAR

**Farfalle (GIW), Austernpilze in  
Sahnesoße (Mi,Sl,GIW,GIG)**



**pro 100g:**  
**0,90 €** Studierende  
**1,15 €** Bedienstete  
**1,40 €** Gäste

**Farfalle (GIW), Sojahack in einer  
Paprika Cremesoße (Sojaprotein)  
(So,Sl)**



**pro 100g:**  
**0,90 €** Studierende  
**1,15 €** Bedienstete  
**1,40 €** Gäste

## GEMÜSEBAR

**Kräuterkartoffeln,  
Rosmarinkartoffeln,  
Kartoffelspalten (GIW), Sour Cream  
(4,Ei,Mi,Sf), rote Salsa, scharf,  
veganer Kräuterdip (Sf)**



**pro 100g:**  
**0,90 €** Studierende  
**1,15 €** Bedienstete  
**1,40 €** Gäste

**gebratene Karotten (Sw), Sesam  
Broccoli (Se), Gemüse süß sauer aus  
dem Wok (Sl,Sf,Sw), Grüne Bohnen  
mit Sesam und Sojasoße  
(2,So,Se,GIW)**



**pro 100g:**  
**0,90 €** Studierende  
**1,15 €** Bedienstete  
**1,40 €** Gäste

## Zusatzstoffe und Allergene

1 Farbstoff	8 Phosphat	<b>Kr</b> Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<b>Se</b> Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse	<b>Sw</b> Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration über 10mg/kg oder 10mg/l)
2 Konservierungsstoff	9 Süßungsmittel	<b>Mi</b> Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	<b>Sf</b> Senf und Senferzeugnisse	<b>Wt</b> Weichtiere (z.B. Muscheln und Weinbergschnecken) und Weichtiererzeugnisse
3 Antioxidationsmittel	10 Phenylalaninquelle	<b>Lu</b> Lupine und -erzeugnisse	<b>Sl</b> Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<b>GIW</b> glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Weizen)
4 Geschmacksverstärker	<b>Ei</b> Ei und Eierzeugnisse	<b>Nu</b> Schalenfrüchte (z.B. Mandel, Haselnüsse, Walnuss etc.)/-erzeugnisse	<b>So</b> Soja und Sojaerzeugnisse	<b>GIR</b> glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Roggen)
5 Geschwefelt	<b>En</b> Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse			<b>GIG</b> glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Gerste)
6 Geschwärzt	<b>Fi</b> Fisch und Fischerzeugnisse			<b>GIH</b> glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Hafer)
7 Gewachst				<b>GID</b> glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Dinkel)
				<b>GIK</b> glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Kamut)
				<b>NM</b> Schalenfrüchte <b>a</b> (Mandel)/-erzeugnisse
				<b>NH</b> Schalenfrüchte (Haselnüsse)/-erzeugnisse
				<b>NW</b> Schalenfrüchte (Walnüsse)/-erzeugnisse
				<b>NCa</b> Schalenfrüchte (Cashewnüsse)/-erzeugnisse
				<b>NPe</b> Schalenfrüchte (Pecannüsse)/-erzeugnisse
				<b>NPa</b> Schalenfrüchte (Paranüsse)/-erzeugnisse
				<b>NPi</b> Schalenfrüchte (Pistazien)/-erzeugnisse
				<b>NM</b> Schalenfrüchte (Macadamia-/Queenslandnüsse)/-erzeugnisse



Rind



mit Fisch



Geflügel



Lamm



Wild



Vegetarisch



mensaVital



enthält keine laktosehaltigen Lebensmittel



Gelatine



Vegan



Neu



Lieblingsessen



Alkohol



Schwein

Änderungen des Speiseplans vorbehalten.

Wir sind als gemeinnütziges Unternehmen verpflichtet, die Nutzungsberechtigung der Studierenden regelmäßig zu

überprüfen und bitten dich daher, den Studierendenausweis immer mitzuführen.

Wir kennzeichnen die Allergene entsprechend der EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte mit Allergenen können nicht ausgeschlossen werden und werden nicht gekennzeichnet.

Die verschiedenen Preise sind jeweils gültig für Studierende/Bedienstete/Gäste.

Es gilt die Auszeichnung der Gerichte am Ausgabeort.