

FOOD ANGEBOT IM CAFÉ DELL'ARTE

Kartoffelgratin mit Spinat und  
Hähnchenstreifen (3,8,Ei,Mi,Sw)



4,60 € Studierende

5,40 € Bedienstete

6,10 € Gäste



Kartoffelgratin mit Spinat und  
Hirtenkäse (Ei,Mi)



4,10 € Studierende

4,90 € Bedienstete

5,60 € Gäste



Salatteller mit gebackenen  
Teigtaschen (So,Sl,GIW)



6,60 € Studierende

7,40 € Bedienstete

8,10 € Gäste



Gransole mit Ricottafüllung,  
Basilikum und Zitrusfrucht (Ei,GIW)



5,30 € Studierende

6,10 € Bedienstete

6,80 € Gäste



Salatteller mit gebratenen  
Hähnchenbruststreifen (3,8,Sw,GIW)



5,95 € Studierende

6,75 € Bedienstete

7,45 € Gäste



**Caesars Salat mit Hähnchenbrust  
(3,8,Ei,Mi,Sf,Sw,GIW)**



**5,70 €** Studierende

**6,50 €** Bedienstete

**7,20 €** Gäste



**Kartoffelgratin Broccoli (Ei,Mi)**



**4,20 €** Studierende

**5,00 €** Bedienstete

**5,70 €** Gäste



**Salatteller mit Hähnchenspieße  
Yakitori (So,GIW)**



**6,40 €** Studierende

**7,20 €** Bedienstete

**7,90 €** 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>a</b> üsse)/-erzeugnisse
				<b>NW</b> Schalenfrüchte (Walnüsse)/-erzeugnisse <b>a</b> sse)/-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>NMc</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.