

Speisekarte Mensa

Suppe	Hauptkomponente	Beilagen zur Wahl	Dessert
Montag, 19.06.2017			
	Geflügelfleischwürfel in Rahmsoße G,B,N		
Brokkolicremesuppe B,N	Gebratene Risoleekartoffeln mit Zuckererbsenschoten Extraessen Gegrillter Schweinehals S,B mit Apfel-Zwiebel-Kompott und Herzoginkartoffeln 3,00 €	Auswahl von verschiedenen Beilagen, Gemüsen und Desserts	Auswahl von verschiedenen Tagesdesserts
Dienstag, 20.06.2017			
	Schlemmerhähnchen G		
Brühe mit Nudeln B,Y	Gemüsepfanne mit Dinkelnudeln B,Y Extraessen Gebackene Scholle F,B,E mit Kartoffel-Gurken-Salat 2,P,T,V, dazu Remoulade 9,B,Y,N,T 3,25 €	Auswahl von verschiedenen Beilagen, Gemüsen und Desserts	Auswahl von verschiedenen Tagesdesserts
Mittwoch, 21.06.2017			
	Paprika- Kartoffel- Auflauf 1,2,Y,N mit Rinderhackfleisch R		
Kalte Erbsensuppe mit Basilikum N	Gebratenes Gemüseplanzerl B,Y,M,N,P Extraessen Fenchel-Eisberg-Salat mit Tomaten und Mozzarella N, dazu Bauernbrot B und Basilikumdressing 9,V,T 2,85 €	Auswahl von verschiedenen Beilagen, Gemüsen und Desserts	Auswahl von verschiedenen Tagesdesserts
Donnerstag, 22.06.2017			
	Schweinegeschnetzeltes S,B,N "Züricher Art"		
Klare Gemüse- suppe P	Quarkkeulchen B,N mit Vanillesoße 9,N Extraessen Geflügelhackbraten G,B,M,N,Y mit Petersilien- Kartoffeln und Zucchini-gemüse 2,80 €	Auswahl von verschiedenen Beilagen, Gemüsen und Desserts	Auswahl von verschiedenen Tagesdesserts
Freitag, 23.06.2017			
	Gebratenes Seelachsfilet F,E		
Knoblauch- suppe B,N	Blumenkohl mit Sauce Bearnaise B,Y,N,P Extraessen Paniertes Schnitzel vom Schwein S,B,Y und Pute G,B,Y mit Kartoffelmayosalat 3,4,Y,T und Zitronenecke 3,20 €	Auswahl von verschiedenen Beilagen, Gemüsen und Desserts	Auswahl von verschiedenen Tagesdesserts
Samstag, 24.06.2017			
	Frischer Gemüseintopf P mit Geflügelwieners G,2,3,4,8,T		
Brühe mit Backerbsen B,Y,N	Ofenkartoffel mit Gurken-Chili-Dip N	Auswahl von verschiedenen Beilagen, Gemüsen und Desserts	Auswahl von verschiedenen Tagesdesserts
Sonntag, 25.06.2017			
	Geschmorte Jungrindschulter R,B		
Sellerie-Orangen- suppe P	Gebratene Spinatravioli B,Y mit Salbeibutter N	Auswahl von verschiedenen Beilagen, Gemüsen und Desserts	Auswahl von verschiedenen Tagesdesserts

Verehrte Gäste,

das Klinikum rechts der Isar, das Servicepersonal und Ihr Küchenteam wünschen Ihnen guten Appetit.

Wir verwenden ausschließlich jodiertes Speisesalz. Änderungen des Speiseplans sind vorbehalten.

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärtzt, 7 gewachst, 8 Phosphat, 9 Süßungsmittel
* für Reduktions-, lipidsenkende u. diabetische Kost nur bedingt geeignet

Allergene: B Glutenhaltige Getreide, C Krebstiere, Y Eier, E Fisch, H Erdnüsse, M Sojabohnen u. Erzeugnisse, N Milch, O Schalenfrüchte,
P Sellerie, T Senf, U Sesamsamen, V Schwefeldioxid und Sulfite, X Lupinen, Z Weichtiere, sowie deren Erzeugnisse daraus

G=Geflügel, S=Schwein, R=Rind, K=Kalb, L=Lamm, W=Wild, F=Fisch, A=Alkohol