

Speisenplan für die Woche vom 13. Oktober bis 18. Oktober 2008

Bio-Woche

Studentenwerk Osnabrück

...damit Studieren gelingt!

	Eintopf	STD Euro	BED Euro	Hauptkomponente	STD Euro	BED Euro	Beilagenauswahl	STD Euro	BED Euro	Beilagenauswahl	STD Euro	BED Euro	Dessert	STD Euro	BED Euro
Mo	Hähncheneintopf Hazienda mit Bohnen und Kartoffeln Teller Terrine	0,90 1,25	1,60 2,50	♦ Tortellini mit Gemüsefüllung an Tomatensauce (vegetarisch) ♦ Schweinerückensteak mit Jägersauce	 	1,55 2,75 1,50 2,80	♦ Kaisergemüse (Bio-Anbau) ♦ Gestovte Erbsen und Möhren ♦ Bunter Maissalat	 	0,40 0,70 0,30 0,60 0,35 0,65	♦ Crazy Chips ♦ Petersilienkartoffeln (Bio-Anbau)	 	0,30 0,60 0,30 0,60	♦ Amarettomousse ♦ Quark mit Brombeersauce ♦ Obst	0,55 0,85 0,35 0,65	Tagespreis
Di	Heißer Milchreis mit Aprikosenkompott, Zimt und Zucker (vegetarisch) Teller Terrine	0,90 1,25	1,60 2,50	Bio? – logisch! ♦ Gebratene Pellkartoffeln mit Kräuterquark (vegetarisch) Der absolute Renner ♦ Currywurst mit Westernkartoffeln	 	1,55 2,75 1,85 3,05	♦ Wirsinggemüse (Bio-Anbau) ♦ Paprika-Zucchini-gemüse ♦ Kopfsalat in Orangensauce	 	0,40 0,70 0,30 0,60 0,30 0,60	♦ Westernkartoffeln ♦ Nudeln (Bio-Erzeugnis)	 	0,30 0,60 0,20 0,50	♦ Mokka pudding ♦ Vanillequark mit roter Johannisbeersauce ♦ Joghurt mit Früchten (Bio-Erzeugnis)	0,25 0,55 0,35 0,65 0,55 0,85	
Mi	Kartoffel-Gemüseintopf und Heidelbeerquark aus biolog. Erzeugung Teller Terrine	0,90 1,25	1,60 2,50	♦ Asia-Reispfanne mit Sojasprossen und Sambal Olek (vegetarisch) ♦ Zartes Rindergulasch mit Champignons und Paprika (Fleisch aus artgerechter Tierhaltung)	 	1,10 2,40 1,65 2,95	♦ Chinagemüse ♦ Möhrengemüse (Bio-Anbau) ♦ Sojakeimssalat HONGKONG	 	0,30 0,60 0,40 0,70 0,30 0,60	♦ Reis (Bio-Anbau) ♦ Penne Regate	 	0,20 0,50 0,20 0,50	♦ Grießpudding mit Himbeersauce ♦ Quark mit Melonensauce ♦ Heidelbeerquark (Bio-Erzeugnis)	0,25 0,55 0,35 0,65 0,55 0,85	
Do	Griechischer Gyrostopf mit Reis und Schweinefleisch Teller Terrine	0,90 1,25	1,60 2,50	Alles Bio! ♦ Gemüse-Kartoffelbratling mit Weizen an Petersiliensauce (vegetarisch) ♦ Magerer Bio-Schinkenbraten mit Bratensauce ♦ Hefekloß mit Kirschsauce (vegetarisch)	 	1,55 2,75 1,85 3,15 1,20 2,40	♦ Brokkoli (Bio-Anbau) ♦ Schwarzwurzeln ♦ Möhren-Apfelsalat (Bio-Anbau)	 	0,40 0,70 0,30 0,60 0,40 0,70	♦ Kartoffeln (Bio-Anbau) ♦ Mandelbällchen	 	0,30 0,60 0,30 0,60	♦ Mandel-Schokoladenpudding ♦ Quarkspeise KiBa mit Kirsch-Bananensauce ♦ Quark mit Orangensc. (Bio-Erzeugnis)	0,25 0,55 0,35 0,65 0,55 0,85	
Fr	Kichererbseneintopf (vegetarisch), Götterspeise Teller Terrine	0,90 1,25	1,60 2,50	Bio für Feinschmecker ♦ Rote Bete-Kartoffelpuffer mit Joghurdip (vegetarisch) ♦ Big Rib mit pikanter Sauce ♦ Seelachsfilet Müllerin Art an kalter Honig-Senfsauce oder heißer Sauce Hollandaise	 	1,55 2,75 1,30 2,60 1,50 2,80	♦ Spinat á la creme ♦ Gemischter Blattsalat mit Kartoffelcreme	 	0,25 0,55 0,35 0,65	♦ Dampfkartoffeln (Bio-Anbau)		0,30 0,60	♦ Waldmeister Götterspeise mit Joghurtsauce ♦ Quark mit exotischer Fruchtsauce ♦ Obst	0,25 0,55 0,35 0,65	Tagespreis
Sa	ist die Mensa am Schloßgarten geöffnet			♦ Nudelaufauf an Tomatensauce (vegetarisch) ♦ Schweineschnitzel an Pfeffersauce		1,20 2,40 1,50 2,80	♦ Grüne Bohnen		0,25 0,55	♦ Röstkartoffeln (Bio-Anbau)		0,30 0,60	♦ Quarkdessert	0,35 0,65	

Außerdem: Tagessuppe - Großes Salatbüfett - Obststand mit Früchten der Saison - Pommes frites - Überraschungen - Eisbüfett

Änderungen vorbehalten

Für die Gäste der Hochschulen und Bedienstete ohne Dienstaussweis werden Preisaufschläge erhoben, da für diesen Personenkreis der Essenszuschuss der Hochschulen an die Mensabetriebe entfällt.

Preisaufschläge: Eintopf: 0,50 Euro (Teller) und 0,60 Euro (Terrine) - Tagessuppe: 0,10 Euro - alle Hauptkomponenten: 0,50 Euro - alle Beilagen: 0,10 Euro -

Einige Lebensmittel enthalten kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe. Näheres dazu siehe Aushänge an den Ausgabebetresen.

Unser Betrieb arbeitet nach den Leitlinien des Deutschen Instituts für Gemeinschaftsverpflegung (DIG)



Umweltfreundlich, 100 % chlorfrei gebleicht!



- Speisen enthalten Schweinefleisch
- Speisen enthalten Rindfleisch
- Speisen enthalten Knoblauch