

Speisepläne Mensa E1nstein



12. KW 18.03 - 23.03.2019

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag
11.00 Uhr bis 14.30 Uhr / in der Zeit von 11.15 bis
14.00 Uhr Mittagsangebote

SAMSTAGÖFFNUNG

keine

ADRESSE

Erich-Schlesinger-Str. 19
18059 Rostock

KONTAKT

Frau Susann Wolff, Verkaufsleiterin Mensa Einstein
Tel.: 0381 / 4592 761
Fax: 0381 / 4592 762
E-Mail: mensa.einstein@stw-rw.de

Montag 18.03.2019

Zu den ausgewiesenen Speisen bieten wir täglich eine umfangreiche Beilagensauswahl.

Broccolisuppe 250ml (vegetarisch) (La Mi)

Broccolisuppe 800ml (vegetarisch) (La Mi)

Merlanfilet paniert (Fi Gl)

Hähnchengeschnetzeltes mit Pfannengemüse

Käsehacksteak (Ei Gl Mi Sf)

Putencurrywurst, Curryketchup, Pommes, kleiner Salat (3 4 8 9 Sf Sl)

fünf Back-Goudaherzen (vegetarisch) (Gl La Mi)

Lauchbratling (vegan) (Gl So)

Dienstag 19.03.2019

Zu den ausgewiesenen Speisen bieten wir täglich eine umfangreiche Beilagensauswahl.

Heute Burgertag : Bastelt euren Burger selbst, im Angebot sind Rindfleisch-, Chicken-, Veggieburger, dazu bieten wir verschiedene Auflagen und Dipsaucen

Möhren-Mangosuppe 250ml (vegan)

Möhren-Mangosuppe 800ml (vegan)

Schmorkohl mit Rinderhack (8)

Nudelauflauf Mediterrane (vegetarisch) (Gl La Mi)

Gemüsechili (vegan) (3 So)

Mittwoch 20.03.2019

Zu den ausgewiesenen Speisen bieten wir täglich eine umfangreiche Beilagensauswahl.

Kartoffelsuppe 250ml (vegan) (5 Sl Sw)

Kartoffelsuppe 800ml (vegan) (5 Sl Sw)

Putenschnitzel in Möhren-Käsepanade (Ei Gl La Mi)

Putencurry mit Kichererbsen (La Mi Nu Sl)

Spinat-Erdnuss-Pasta (vegan) (En Gl So)

Speisepläne Mensa E1nstein

12. KW 18.03 - 23.03.2019

Mittwoch 20.03.2019

zwei Gemüsefrikadellen (vegetarisch) (Ei GI)

Wrap gefüllt mit Kalbs-Dönerfleisch und Käse überbacken (2 9 Ei GI La Mi Sf)

Donnerstag 21.03.2019

Zu den ausgewiesenen Speisen bieten wir täglich eine umfangreiche Beilagenauswahl.

halbes Grillhähnchen

Steak mit Würzfleisch überbacken (1 3 Ei Fi GI La Mi SI So)

Süderholzer Wildschweingulasch mit Perlzwiebeln (3 5 9 GI SI So Sw)

rotes Blumenkohl-Paprika-Curry mit Frühlingszwiebeln (vegan) (Nu)

Gnocchipfanne mit Gemüse und Hirtenkäsewürfel (vegetarisch) (Ei La Mi)

Dönerteller, Hähnchendönerfleisch, Sojagyros

Freitag 22.03.2019

Zu den ausgewiesenen Speisen bieten wir täglich eine umfangreiche Beilagenauswahl.

Hühnersuppe 250ml (SI)

Hühnersuppe 800ml (SI)

Seelachsfilet in Backteig (8 Fi GI La Mi Sf)

Hähnchengeschnetzeltes Salsa (3 9 Sf)

Soja-Bolognese (vegan) (SI So)

Frühlingsrolle (vegetarisch) (Ei GI La Mi SI So)

ein Brathering ohne Mittelgräte (9 Fi GI)

Pizza , verschiedene Sorten

Samstag 23.03.2019

Zu den ausgewiesenen Speisen bieten wir täglich eine umfangreiche Beilagenauswahl.

Speisepläne Mensa E1nstein

12. KW 18.03 - 23.03.2019

Hinweise

Zu den ausgewiesenen Speisen bieten wir täglich eine umfangreiche Beilagenauswahl.
Die Beilagenangebote und deren Preise entnehmen Sie bitte den Speiseinformationssystemen in den Verpflegungsbetrieben.

Änderungen vorbehalten!

Zum Würzen verwenden wir jodiertes Speisesalz

Wir arbeiten tatkräftig an der Kennzeichnung der in den verwendeten Lebensmitteln enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe. Die Angaben entnehmen wir den von Herstellern und Lieferanten zur Verfügung gestellten Produktdatenblättern. Für die Vollständigkeit dieser Angaben übernimmt das Studierendenwerk Rostock-Wismar keine Gewähr. Die Kennzeichnung ist über unsere Speiseinformationssysteme in den Mensen ausgewiesen.

ALLERGENE

Ei Hühnerei*	En Erdnüsse*	Fi Fische*	Gl glutenhaltiges Getreide*
Kr Krebstiere*	La Laktose*	Lu Lupinen*	Mi Milch*
Nu Schalenfrüchte (Nüsse)*	Sw Schwefeldioxid und Sulfite (SO ₂)*	So Soja*	Sl Sellerie*
Sf Senf*	Se Sesam*		Wt Weichtiere*

*und daraus hergestellte Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff	2 mit Konservierungsstoff	3 mit Antioxidationsmittel	4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt	6 geschwärzt	7 gewachst	8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel	10 enthält eine Phenylalaninquelle		

Fragen und Antworten zum Thema Allergene und Zusatzstoffe:

https://www.stw-rw.de/inhalte/mensa_160415_FAQs_Allergene_und_Zusatzstoffe.pdf
