

# Speisepläne Mensa hmt



## 12. KW 18.03 - 23.03.2019

### ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag  
08.30 - 19.00 Uhr

ab 08.30 Uhr Frühstück  
Angebotszeiten für warme Hauptgerichte:  
Mittagsmahlzeit 11:30 - 14:30 Uhr  
Tagessuppe ab 14.30 Uhr  
Abendmahlzeit 16:30 - 18:00 Uhr

-----  
verkürzte Öffnungszeit 11.02. bis 29.03.2019  
Mo - Fr 11:00 bis 15:00 Uhr

### SAMSTAGÖFFNUNG

keine

### ADRESSE

Beim St.-Katharinenstift 8  
18055 Rostock

### KONTAKT

Frau Annekatrien Rieche, Verkaufsleiterin Mensa  
HMT  
Tel.: 0381 / 4592 790  
Fax: 0381 / 4592 791  
E-Mail: mensa.hmt@stw-rw.de

## Montag 18.03.2019

*verkürzte Öffnungszeit 11.02.-29.03.19 von 11 bis 15 Uhr*

*Zu den ausgewiesenen Speisen bieten wir täglich eine umfangreiche Beilagensauswahl.*

Schweinefleischstreifen Gyros Art mit Tzatziki (2 9 Ei Gl La Mi Sf So)

Hähnchengeschnetzeltes mit Pfannengemüse

Broccolisuppe 250ml (vegetarisch) (La Mi)

Broccolisuppe 800ml (vegetarisch) (La Mi)

Gnocchi-Auflauf mit Paprikarahm (vegetarisch) (Ei La Mi Sl So)

Tomaten-Zucchini-Pfanne (vegan) (So)

Erseneintopf mit Wursteinlage (2 3 5 8 Sl Sw)

Bockwurst (2 3 8)

Tomatensauce mit Hirtenkäse (vegetarisch) (La Mi)

## Dienstag 19.03.2019

*verkürzte Öffnungszeit 11.02.-29.03.19 von 11 bis 15 Uhr*

*Zu den ausgewiesenen Speisen bieten wir täglich eine umfangreiche Beilagensauswahl.*

indisches Hähnchen-Curry (La Mi Sl)

Cevapcici mit Rinderhack

Möhren-Mangosuppe 250ml (vegan)

Möhren-Mangosuppe 800ml (vegan)

Seelachsfilet, gebraten (Fi Gl)

Kartoffeltörtchen mit Frischkäse gefüllt (vegetarisch) (La Mi)

indische Gemüse-Reispfanne (vegan) (Nu So)

Nudeln in Wurst-Tomatensauce (2 3 8 Gl)

Hackfleischsauce mit frischen Champignons (2 3 8 Gl)

## 12. KW 18.03 - 23.03.2019

### Mittwoch 20.03.2019

*verkürzte Öffnungszeiten 11.02.-29.03.19 von 11 bis 15 Uhr*

*Zu den ausgewiesenen Speisen bieten wir täglich eine umfangreiche Beilagenauswahl.*

Putencurry mit Kichererbsen (La Mi Nu SI)  
Kartoffelsuppe 250ml (vegan) (5 SI Sw)  
Kartoffelsuppe 800ml (vegan) (5 SI Sw)  
Severiner Putensteak natur (GI)  
Süßkartoffel-Amaranth-Patty (vegan)  
Broccoli und Champignons in Mandelsauce (vegan) (Nu)  
Spätzle-Pilzpfanne (vegetarisch) (3 Ei GI La Mi)  
Spinat-Erdnuss-Pasta (vegan) (En GI So)

### Donnerstag 21.03.2019

*verkürzte Öffnungszeiten 11.02.-29.03.19 von 11 bis 15 Uhr*

*Zu den ausgewiesenen Speisen bieten wir täglich eine umfangreiche Beilagenauswahl.*

Steak mit Würzfleisch überbacken (1 3 Ei Fi GI La Mi SI So)  
Süderholzer Wildschweingulasch mit Perlzwiebeln (3 5 9 GI SI So Sw)  
Spinatsuppe 250ml (vegetarisch) (La Mi)  
Spinatsuppe 800ml (vegetarisch) (La Mi)  
Schupfnudelpfanne mit Hähnchenfleisch und Gemüse (Ei GI)  
rotes Blumenkohl-Paprika-Curry mit Frühlingszwiebeln (vegan) (Nu)  
ein Hefekloß (Ei GI)  
zwei Hefeklöße (Ei GI)  
Fruchtsuppe aus Beerenfrüchten  
Curry-Hackfleischsauce (3 La Mi SI)

### Freitag 22.03.2019

*verkürzte Öffnungszeiten 11.02.-29.03.19 von 11 bis 15 Uhr*

*Zu den ausgewiesenen Speisen bieten wir täglich eine umfangreiche Beilagenauswahl.*

Rindersauerbraten mit Sauce (8)  
Seelachsfilet in Backteig (8 Fi GI La Mi Sf)  
Hähnchenbrust mit Frischkäsezubereitung und Kirschpaprika-Peppadew und Hartkäse (3 GI La Mi)  
Hühnersuppe 250ml (SI)  
Hühnersuppe 800ml (SI)  
6 Mini Frühlingsrollen gefüllt (vegan) (GI So)  
Tortilla mit Kidneybohnen-Maisfüllung (vegan) (GI SI So)  
ein Brathering ohne Mittelgräte (9 Fi GI)

Freitag 22.03.2019

Hähnchenstreifen in pikanter Tomatensauce (La Mi)

Samstag 23.03.2019

*verkürzte Öffnungszeit 11.02.-29.03.19 von 11 bis 15 Uhr*

*Zu den ausgewiesenen Speisen bieten wir täglich eine umfangreiche Beilagensauswahl.*

### Hinweise

Zu den ausgewiesenen Speisen bieten wir täglich eine umfangreiche Beilagensauswahl.  
Die Beilagenangebote und deren Preise entnehmen Sie bitte den Speiseninformationssystemen 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 Speiseninformationssysteme in den Mensen ausgewiesen.

#### ALLERGENE

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

\*und daraus hergestellte Erzeugnisse

#### ZUSATZSTOFFE

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

Fragen und Antworten zum Thema Allergene und Zusatzstoffe:

[https://www.stw-rw.de/inhalte/mensa\\_160415\\_FAQs\\_Allergene\\_und\\_Zusatzstoffe.pdf](https://www.stw-rw.de/inhalte/mensa_160415_FAQs_Allergene_und_Zusatzstoffe.pdf)