

Speisepläne Mensa Kantilene (hmt)



40. KW 28.09 - 03.10.2020

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag
11.00 - 14.00 Uhr Mittagstisch

SAMSTAGÖFFNUNG

keine

KONTAKT

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

Geöffnet ab 14.09.2020 als MENSA-TO-STAY mit Sitzplatzangebot für Studierende und Bedienstete der hmt.

ACHTUNG: Andere Personen haben leider noch keinen Zutritt ins Gebäude.

Montag 28.09.2020

*Geöffnet als MENSA-TO-STAY mit Sitzplatzangebot für Studierende und Bedienstete der hmt.
ACHTUNG: Andere Personen haben leider noch keinen Zutritt ins Gebäude.*

Zu den Hauptkomponenten bieten wir eine umfangreiche Auswahl an Beilagen an.

türkische rote Linsensuppe 800ml (vegan) (Gl.Wz)

Hähnchenbrust mit Frischkäsezubereitung und Kirschaprika-Peppadew und Hartkäse (3 8 Gl.Wz La Mi)

Kichererbsen-Bohnen-Curry mit Cashewkernen (vegan) (Nu.Ca Sf Sl)

Pastasauce Mexico (Hack/Schinken) (2 3 8 Gl.Wz La Mi)

Kräuterkartoffeln

Kräuterquark (La Mi)

Kartoffeln

Nudeln (Gl.Wz)

Broccoli (vegan)

Dienstag 29.09.2020

*Geöffnet als MENSA-TO-STAY mit Sitzplatzangebot für Studierende und Bedienstete der hmt.
ACHTUNG: Andere Personen haben leider noch keinen Zutritt ins Gebäude.*

Zu den Hauptkomponenten bieten wir eine umfangreiche Auswahl an Beilagen an.

Merlanfilet paniert (Fi Gl.Wz)

Bolognese (Sl)

pikantes Auberginen-Ragout (vegan) (9)

Bratkartoffeln mit grünen Bohnen und Salami (2 3)

Käsesauce mit Hackfleisch und Porree (Gl.Wz La Mi)

Kartoffeln

Spaghetti (Gl.Wz)

Blattspinat mit Mozzarella (vegetarisch) (La Mi)

Speisepläne Mensa Kantilene (hmt)

40. KW 28.09 - 03.10.2020

Mittwoch 30.09.2020

*Geöffnet als MENSA-TO-STAY mit Sitzplatzangebot für Studierende und Bedienstete der hmt.
ACHTUNG: Andere Personen haben leider noch keinen Zutritt ins Gebäude.*

Zu den Hauptkomponenten bieten wir eine umfangreiche Auswahl an Beilagen an.

Soljanka mit Gewürzgurken 800ml (1 2 3 8 9 Sf)

Putengyros nach griechischer Art mit Tzatziki (2 Ei La Mi Sf)

Weisskrautsalat

Enchilada mit Rinderhack, Bohnengemüse und Käse (1 Gl.Wz La Mi Sl)

Bulgur-Gemüsepfanne (vegan) (Gl.Wz)

Spaghetti mit Spinat und Hirtenkäse (vegetarisch) (Gl.Wz La Mi)

Country-Kartoffeln

Kräuterquark (La Mi)

Reis

Tomaten-Basilikum-Salsa

Leipziger Allerlei (vegan)

Donnerstag 01.10.2020

*Geöffnet als MENSA-TO-STAY mit Sitzplatzangebot für Studierende und Bedienstete der hmt.
ACHTUNG: Andere Personen haben leider noch keinen Zutritt ins Gebäude.*

Zu den Hauptkomponenten bieten wir eine umfangreiche Auswahl an Beilagen an.

mediterrane Lammpfanne

Hähnchenbrustfilet, natur

Grünes Thaicurry mit Tofu (vegan) (Gl.Wz Sf So)

Tomatensauce mit Kochschinken und Salami (2 3 8 9 Sf)

ein Reibekuchen

Paprika-Zucchini-Gemüse (Ratatouillegemüse) (vegan)

Freitag 02.10.2020

*Geöffnet als MENSA-TO-STAY mit Sitzplatzangebot für Studierende und Bedienstete der hmt.
ACHTUNG: Andere Personen haben leider noch keinen Zutritt ins Gebäude.*

Zu den Hauptkomponenten bieten wir eine umfangreiche Auswahl an Beilagen an.

japanische Gemüsepfanne (vegan) (Gl.Wz Se Sl So)

Käsesauce mit 8 Hackbällchen (Ei Gl.Wz La Mi)

Bratkartoffeln (vegan)

Asia Nudeln (vegan) (Gl.Wz)

Möhren (vegetarisch) (La Mi)

Rotkohl (vegan) (9)

Hähnchenschenkel, gegrillt

zwei Fischfrikadellen (Seelachs) (Fi Gl.Wz La Mi)

Speisepläne Mensa Kantilene (hmt)

40. KW 28.09 - 03.10.2020

Samstag 03.10.2020

Geöffnet als MENSА-TO-STAY mit Sitzplatzangebot für Studierende und Bedienstete der hmt.
ACHTUNG: Andere Personen haben leider noch keinen Zutritt ins Gebäude.

Zu den Hauptkomponenten bieten wir eine umfangreiche Auswahl an Beilagen an.

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 Eier*	En Erdnüsse*	Fi Fische*	
GL glutenhaltiges Getreide (Gl.Wz Weizen, Gl.Di Dinkel, Gl.Ro Roggen, Gl.Ge Gerste, Gl.Hf Hafer, Gl.Ka Kamut)			
Kr Krebstiere*	La Laktose*	Lu Lupinen	Mi Milch*
Nu Schalenfrüchte (Nüsse) (Nu.Ma Mandeln, Nu.Ha Haselnüsse, Nu.Wa Walnüsse, Nu.Ca Cashewkerne, Nu.Pe Pekannüsse)			
Nu Nu.Pa Paranüsse, Nu.Pi Pistazien, Nu.Mc Macadamianüsse, Nu.Qu Queenslandnüsse)			
Sw Schwefeldioxid und Sulfite (SO ₂)*	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