

# Speisepläne Mensa St.-Georg- Straße



14. KW 31.03 - 05.04.2025

## ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag  
11.15 Uhr bis 14.00 Uhr

## SAMSTAGÖFFNUNG

keine

## KONTAKT

Frau Petra Martini, Betriebsleiter Mensa  
St.-Georg-Straße  
Tel.: 0381 / 4592 770  
Fax: 0381 / 4592 777  
E-Mail: p.martini@stw-rw.de

## Montag 31.03.2025

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

----- Suppe-----

Blumenkohlsuppe klein (vegan) (So)

Blumenkohlsuppe gross (vegan) (So)

----- Mensa One Pot & Pasta -----

Meal-Deal: Gyros-Reispfanne

Tzatziki (2 Ei La Mi Sf)

Puten-Currysauce (La Mi Nu.Ca Sf Sl)

Nudeln (Gl.Wz)

italienischer Hartkäse (Ei Mi)

----- Mensa Diner / Mensa Classic -----

Frikadelle mit Käse überbacken (9 Ei Gl.Wz La Mi Sf)

Leipziger Allerlei (vegan)

Kartoffeln (3)

Bratensauce (So)

Steakfrites (8)

Seelachsfilet, paniert (Fi Gl.Wz)

Blumenkohl mit Semmelbutter (vegetarisch) (Gl.Wz La Mi)

Country-Kartoffeln mit Rosmarin

Kräuterquark (La Mi)

helle Basilikumsauce (vegan) (So)

Hähnchengeschnetzeltes Salsa (3 9 Sf)

Reis

----- Mensa Life -----

Soja-Bolognese (vegan) (Sl So)

Nudeln (Gl.Wz)

zwei vegane Schnitzel (Gl.Wz So)

Blumenkohl-Möhren-Lauchgemüse

Country-Kartoffeln (vegan)

helle Basilikumsauce (vegan) (So)

gratinierte Paprikaschote mit Gemüsefüllung, dazu Sauce (vegetarisch) (2 Gl.Di La Mi)

Reis (vegan)

kleiner Salat

# Speisepläne Mensa St.-Georg- Straße

14. KW 31.03 - 05.04.2025

Montag 31.03.2025

großer Salat

Dessert aus Selbstbedienung

Dienstag 01.04.2025

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

----- Suppe-----

Tomaten-Mozzarellasuppe klein (vegetarisch) (Mi)

Tomaten-Mozzarellasuppe gross (vegetarisch) (Mi)

----- Mensa One Pot & Pasta -----

Meal-Deal: Erbseneintopf (vegan) (3 Sl)

ein Wiener Würstchen (2 8 Sf)

zwei Wiener Würstchen (2 8 Sf)

Erdnusssauce mit Hähnchenstreifen (2 En Gl.Wz So)

Nudeln (Gl.Wz)

italienischer Hartkäse (Ei Mi)

----- Mensa Diner / Mensa Classic -----

Rindfleisch-Burger mit Homestyle Bun (1 2 9 Gl.Wz La Mi Sf)

Kartoffelecken (vegan)

Rosenkohl mit Mandelbutter (vegetarisch) (La Mi Nu.Ma)

paniertes Putenschnitzel (Gl.Wz)

Erbsen (vegan)

Kartoffeln (3)

Geflügelsauce

Kartoffelecken

Sauerrahm (La Mi)

Hühnerfrikassee (La Mi)

Reis (vegan)

----- Mensa Life -----

Sensational-Burger mit Homestyle Bun (vegan) (1 2 9 Gl.Ge Gl.Wz So)

Kürbis-Chiasamen-Burger mit Homestyle Bun (vegan) (1 2 9 Gl.Wz)

indonesisches Gado-Gado Wokgemüse (vegan) (2 En Gl.Wz So)

Kartoffelecken (vegan)

Kartoffel-Blumenkohlaufauf (vegetarisch) (3 Gl.Wz La Mi)

japanische Gemüsepfanne (vegan) (2 Gl.Wz Se Sl So)

Reis

kleiner Salat

großer Salat

# Speisepläne Mensa St.-Georg- Straße

14. KW 31.03 - 05.04.2025

Dienstag 01.04.2025

Dessert aus Selbstbedienung

Mittwoch 02.04.2025

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

Schnitzel (Ei Gl.Wz)  
Hähnchenbrustfilet Stroganoff (3 5 9 La Mi Sf Sw)  
Hühnerfrikassee (La Mi)  
Hollandaise (vegetarisch) (Ei La Mi)  
Remoulade (vegetarisch) (Ei Gl.Wz La Mi Sf So)  
Texicana Salsa (9)  
Steakfrites (vegan) (8)  
Kartoffeln (vegan) (3)  
Dillsauce (vegan)  
Bratensauce (So)  
Broccoli (vegan)  
Gemüse-Mix (vegan)  
vier Gemüse Gouda Knusperstäbchen (vegetarisch) (Ei Gl.Wz La Mi Sl)  
Reisformnudeln mit Gemüse und Sonnenblumenhack (vegan) (Gl.Wz Sf Sl)  
Reis (vegan)  
Spitzkohl mit Paprika (vegan)  
Käsesauce mit Broccoli (vegetarisch) (Ei Gl.Wz La Mi)  
Nudeln (vegan) (Gl.Wz)  
italienischer Hartkäse (vegetarisch) (Ei Mi)

Donnerstag 03.04.2025

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

Nudeln (vegan) (Gl.Wz)  
italienischer Hartkäse (vegetarisch) (Ei Mi)  
Rinderkocklops Königsberger Art (Ei Gl.Wz La Mi)  
Wrap gefüllt mit Kalbs-Dönerfleisch und Käse überbacken (2 8 Ei Gl.Wz La Mi Sf)  
Hollandaise (vegetarisch) (Ei La Mi)  
Remoulade (vegetarisch) (Ei Gl.Wz La Mi Sf So)  
Texicana Salsa (9)  
Kartoffeln (vegan) (3)  
Nudeln (vegan) (Gl.Wz)

# Speisepläne Mensa St.-Georg- Straße

14. KW 31.03 - 05.04.2025

Donnerstag 03.04.2025

Kartoffelsalat (vegetarisch) (2 Ei Gl.Wz La Sf)

Dillsauce (vegan)

Bratensauce (So)

Gemüse-Mix (vegan)

Tricolora-Gemüsemischung (vegan) = Blumenkohl, Broccoli und Romanesco

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

Kohlroulade gefüllt mit Kartoffeln, Reis und Sonnenblumenhack, dazu Sauce (vegan) (Gl.Wz Sf)

Meal-Deal: Asianudeln mit Gemüse (vegan) (2 8 Gl.Wz Se So)

Reis (vegan)

Champignonsuppe klein (vegan) (So)

Champignonsuppe gross (vegan) (So)

Pastasauce mit Hähnchenstreifen (La Mi)

Käsesauce mit Broccoli (vegetarisch) (Ei Gl.Wz La Mi)

Freitag 04.04.2025

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

Hähnchenschenkel, gegrillt

Nudelauflauf mit Schinken (2 3 8 9 Gl.Wz La Mi)

Hollandaise (vegetarisch) (Ei La Mi)

Remoulade (vegetarisch) (Ei Gl.Wz La Mi Sf So)

Texicana Salsa (9)

Kartoffeln (vegan) (3)

Nudeln (vegan) (Gl.Wz)

Dillsauce (vegan)

Bratensauce (So)

Rotkohl (vegan) (3 9)

Chili sin Carne (vegan) (So)

frische Möhren (vegetarisch) (La Mi)

Knobi-Dip (vegetarisch) (La Mi)

Reis (vegan)

Möhren-Ingwersuppe klein (vegan)

Möhren-Ingwersuppe gross (vegan)

Champignonsuppe klein (vegan) (So)

Champignonsuppe gross (vegan) (So)

Pastasauce mit Hähnchenstreifen (La Mi)

Paprikasauce mit Rinderhack (La Mi)

Nudeln (vegan) (Gl.Wz)

# Speisepläne Mensa St.-Georg- Straße

14. KW 31.03 - 05.04.2025

Freitag 04.04.2025

italienischer Hartkäse (vegetarisch) (Ei Mi)

Meal-Deal: Spaghetti mit Spinat und Hirtenkäse (vegetarisch) (Gl.Wz La Mi)

Samstag 05.04.2025

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

## Hinweise

Zu den ausgewiesenen Speisen bieten wir täglich eine umfangreiche Beilagensauswahl.  
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

<b>Ei</b> Eier*	<b>En</b> Erdnüsse*	<b>Fi</b> Fische*	
<b>GL</b> glutenhaltiges Getreide (Gl.Wz Weizen, Gl.Di Dinkel, Gl.Ro Roggen, Gl.Ge Gerste, Gl.Hf Hafer, Gl.Ka Kamut)			
<b>Kr</b> Krebstiere*	<b>La</b> Laktose*	<b>Lu</b> Lupinen	<b>Mi</b> Milch*
<b>Nu</b> Schalenfrüchte (Nüsse) (Nu.Ma Mandeln, Nu.Ha Haselnüsse, Nu.Wa Walnüsse, Nu.Ca Cashewkerne, Nu.Pe Pekannüsse)			
<b>Nu</b> Nu.Pa Paranüsse, Nu.Pi Pistazien, Nu.Mc Macadamianüsse, Nu.Qu Queenslandnüsse)			
<b>Sw</b> Schwefeldioxid und Sulfite (SO2)*	<b>SI</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)