

## 12. KW 18.03 - 23.03.2019

### ÖFFNUNGSZEITEN

Mensa  
Montag bis Freitag 08:00 - 20:00 Uhr  
Frühstück ab 08:00 Uhr  
Mittagstisch 11:15 - 14:00 Uhr  
1-2 Mittagsangebote 14:00 - 14:30 Uhr

-----  
Samstag 12:00 - 14:00 Uhr

-----  
Café Treff / Rotunde  
Montag bis Freitag 11:30 - 20:00 Uhr

ACHTUNG:  
verkürzte Öffnungszeiten Café Treff / Rotunde vom  
18.03.2019 - 22.03.19 von 14:30 - 20:00 Uhr

### SAMSTAGÖFFNUNG

In freier Komponentenwahl werden 4 Gerichte  
angeboten. Ergänzt wird durch ein fleischloses  
Gericht, Salat und ein Dessertangebot.

Öffnungszeiten Samstag Mensa Süd: 12:00 bis 14:00  
Uhr

### ADRESSE

Albert-Einstein-Str. 6 a  
18059 Rostock

### KONTAKT

Herr Olaf Schäpe, Mensaleiter - Mensa Rostock Süd  
Tel.: 0381 / 4592 711  
Fax: 0381 / 4592 9424  
E-Mail: o.schaepe@stw-rw.de

## Montag 18.03.2019

*ACHTUNG: verkürzte Öffnungszeiten Café Treff / Rotunde vom 18.03.2019 - 22.03.19 von 14:30 - 20:00 Uhr*

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

Broccolisuppe 250ml (vegetarisch) (La Mi)  
Broccolisuppe 800ml (vegetarisch) (La Mi)  
Merlanfilet paniert (Fi GI)  
Hähnchengeschnetzeltes mit Pfannengemüse  
Käsehacksteak (Ei GI Mi Sf)  
Schweinefleischstreifen Gyros Art mit Tzatziki (2 9 Ei GI La Mi Sf So)  
Severiner Putensteak natur (GI)  
fünf Back-Goudaherzen (vegetarisch) (GI La Mi)  
Lauchbratling (vegan) (GI So)  
Bohneneintopf weiss mit Bauchspeck (2 3 5 8 GI SI Sw)  
Nudeln mit Hähnchenstreifen und Salbei (GI)  
Tomatensauce mit Hirtenkäse (vegetarisch) (La Mi)

## Dienstag 19.03.2019

*ACHTUNG: verkürzte Öffnungszeiten Café Treff / Rotunde vom 18.03.2019 - 22.03.19 von 14:30 - 20:00 Uhr*

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

Möhren-Mangosuppe 250ml (vegan)  
Möhren-Mangosuppe 800ml (vegan)  
Kabeljaufilet, natur (Fi GI)  
indisches Hähnchen-Curry (La Mi SI)  
Hähnchenschnitzel paniert (GI)  
Steak in Kräuterpanade (Ei GI La Mi)  
Schmorkohl mit Rinderhack (8)  
Cevapcici mit Rinderhack

# Speisepläne Mensa Süd

## 12. KW 18.03 - 23.03.2019

### Dienstag 19.03.2019

Nudelauflauf Mediterrane (vegetarisch) (Gl La Mi)  
Gemüsechili (vegan) (3 So)  
Nudeln in Wurst-Tomatensauce (2 3 8 Gl)  
Hackfleischsauce mit frischen Champignons (2 3 8 Gl)  
Spaghetti mit grünen Bohnen und getrockneten Tomaten (vegan) (Gl)

### Mittwoch 20.03.2019

*ACHTUNG: verkürzte Öffnungszeiten Café Treff / Rotunde vom 18.03.2019 - 22.03.19 von 14:30 - 20:00 Uhr  
Zu den ausgewiesenen Speisen bieten wir täglich eine umfangreiche Beilagenauswahl.*

Kartoffelsuppe 250ml (vegan) (5 Sl Sw)  
Kartoffelsuppe 800ml (vegan) (5 Sl Sw)  
Knusperlachs mit Lauch (Fi Gl La Mi)  
Putencurry mit Kichererbsen (La Mi Nu Sl)  
Putenschnitzel in Möhren-Käsepanade (Ei Gl La Mi)  
Schnitzel XXL (Gl)  
Rindfleisch-Burger Tex-Mex (La Mi Sl)  
Broccoli und Champignons in Mandelsauce (vegan) (Nu)  
zwei Gemüsefrikadellen (vegetarisch) (Ei Gl)  
Spätzle-Pilzpflanne (vegetarisch) (3 Ei Gl La Mi)  
Lemon-Kokossauce mit Hähnchenstreifen und Gemüse (So)  
Spinat-Erdnuss-Pasta (vegan) (En Gl So)  
Knusperlachs mit Lauch (Fi Gl La Mi)

### Donnerstag 21.03.2019

*ACHTUNG: verkürzte Öffnungszeiten Café Treff / Rotunde vom 18.03.2019 - 22.03.19 von 14:30 - 20:00 Uhr  
Zu den ausgewiesenen Speisen bieten wir täglich eine umfangreiche Beilagenauswahl.*

Spinatsuppe 250ml (vegetarisch) (La Mi)  
Spinatsuppe 800ml (vegetarisch) (La Mi)  
Seelachsfilet, gebraten (Fi Gl)  
Hähnchensteak in Knusperpanade (Gl)  
Steak mit Würzfleisch überbacken (1 3 Ei Fi Gl La Mi Sl So)  
Süderholzer Wildschweingulasch mit Perlzwiebeln (3 5 9 Gl Sl So Sw)  
Kochklops in Kapernsauce (Ei Gl La Mi)  
Gnocchipflanne mit Gemüse und Hirtenkäsewürfel (vegetarisch) (Ei La Mi)  
rotes Blumenkohl-Paprika-Curry mit Frühlingszwiebeln (vegan) (Nu)  
ein Hefekloß (Ei Gl)

# Speisepläne Mensa Süd

12. KW 18.03 - 23.03.2019

Donnerstag 21.03.2019

Fruchtsuppe aus Beerenfrüchten  
Curry-Hackfleischsauce (3 La Mi SI)  
Tomatensauce mit Rucola (vegan) (Nu)  
Spinatsuppe 250ml (vegetarisch) (La Mi)  
Spinatsuppe 800ml (vegetarisch) (La Mi)

Freitag 22.03.2019

*ACHTUNG: verkürzte Öffnungszeiten Café Treff / Rotunde vom 18.03.2019 - 22.03.19 von 14:30 - 20:00 Uhr  
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)  
Hähn.brustfilet gefüllt mit Frischkäse und Sauerkraut (GI La Mi)  
Steak in Kürbiskern-Sesampanade (Ei GI La Mi Se)  
Rindersauerbraten mit Sauce (8)  
Rinder-Pfefferhacksteak (GI)  
Frühlingsrolle (vegetarisch) (Ei GI La Mi SI So)  
Soja-Bolognese (vegan) (SI So)  
Hähnchenstreifen in pikanter Tomatensauce (La Mi)  
Paprikasauce mit Mascarpone (vegetarisch) (La Mi SI So)  
ein Brathering ohne Mittelgräte (9 Fi GI)  
Bratkartoffeln (vegan) (3 5 Sw)

Samstag 23.03.2019

*ACHTUNG: verkürzte Öffnungszeiten Café Treff / Rotunde vom 18.03.2019 - 22.03.19 von 14:30 - 20:00 Uhr  
Zu den ausgewiesenen Speisen bieten wir täglich eine umfangreiche Beilagenauswahl.*

Seehechtfilet (Hoki), paniert (Fi GI)  
Putengyros mit Tzatziki (2 9 Ei GI La Mi Sf)  
zwei Hähnchen-Jägerschnitten (2 8 Ei GI)  
Gemüsegulasch (vegan) (So)  
Süßkartoffel-Amaranth-Patty (vegan)  
Pastasauce mit Zucchini und Hähnchenstreifen (La Mi SI So)

### 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> 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)

---