

Mensa HTWG Konstanz, Mittagessen

Unser kulinarisches Angebot vom 10.10.2011 bis 14.10.2011

11:00 - 13:45	Preis	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Stamm	Studierende € 2,55 Schüler € 3,40 Mitarbeiter € 3,80 Gäste € 5,50	Suppe, Holzfällersteak mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Bohnen Sch	Suppe, Tortelloni mit Käse-Sahnesauce, Salat Veg	Suppe, Putenfleischkäse mit Röstzwiebeln, Kartoffelbrei und Salat (8)	Currywurst mit Ketchupsauce, Pommes frites und Salat, Dessert (8,9) Sch	Suppe, Seelachs- knusperle (aus nachhaltiger Fischerei) mit Remoulade, Kartoffelsalat und Blattsalat (2,9) (2,9)
Wahl I inkl. 2 Beilagen	Studierende € 2,80 Schüler € 3,50 Mitarbeiter € 3,95 Gäste € 5,65	Rindergeschnetztes "Stroganoff" mit Zwiebeln und Gurken R	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Bratensauce Sch	Kasselerhalsbraten mit Rotweinsauce Sch	Rinderhacksteak mit Pfefferrahmsauce R	Rösti mit Putenschinken und Käse überbacken
Wahl II inkl. 2 Beilagen	Studierende € 2,80 Schüler € 3,50 Mitarbeiter € 3,95 Gäste € 5,65	Champignontasche mit Rohkostsalat Veg	Gebackene Apfelringe mit Vanillesauce und Zimtzucker Veg	Frittata mit Zucchini, Kartoffeln und Käse Veg	Westernpfanne mit Kartoffeln, Bohnen, Karotten und Paprika Veg	Schupfnudeln mit Sauerkraut Veg
Beilagen	Alle € 0,70	Bohnen, Bratkartoffeln, Reis	Blumenkohl, Pommes frites, Pasta	Kohlrabi, Kartoffelbrei, Pasta	Karotten, Pommes frites, Reis	Broccoli, Kartoffeln, Pasta
Salat-Buffer	100 g € 0,75	verschiedene Dressings, Öl, Essig (€ 7,50 je kg)				

Für Fragen steht Ihnen unser Mensaleiter Günther Müller gerne zur Verfügung.

Tel +49 7531 - 206776 E-mail: guenther.mueller@seezeit.com

Änderungen unseres Angebotes bleiben vorbehalten.

Zusatzstoffe: (1) Farbstoff, (2) Konservierungsstoff, (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (8) Phosphat, (9) Süßungsmittel

Sch = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, Veg = Fleischlose Kost