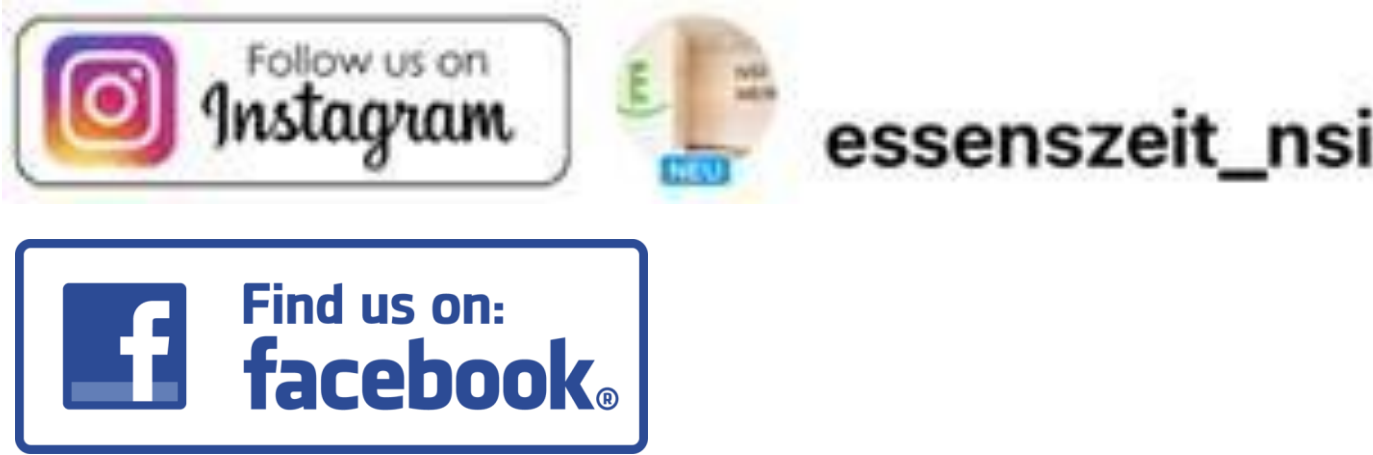


Speiseplan vom 02.02.26 bis 06.02.2026



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Brötchen der Woche	<div>Schnittbrötchen mit Frischkäse, Salatblatt, Salatgurke und Paprika-Geflügellyoner</div> <div>2,32,00 €</div> <div>A1,G</div> <div>G</div>				
Tagesgericht I	<div>Kräftiger Kartoffeleintopf mit Sellerie, Karotten, Porree, Pastinake, Kräutern und Würstchenscheiben</div> <div>2,3,46,10 €</div> <div>I,JS</div> <div>Externe Gäste10,10 €</div>	<div>"Fusilli Bolognese" Pasta mit Rindfleischsauce, Grana Padano, Rucola und Frühlingslauch</div> <div>6,60 €</div> <div>A1,C,G,I,R</div> <div>Externe Gäste10,90 €</div>	<div>Krosse Frühlingsrollen mit knackigem Wok-Gemüse, Limetten-Basmatireis und Teriyakisauce</div> <div>6,10 €</div> <div>A1,F,K</div> <div>VEGAN</div> <div>Externe Gäste10,10 €</div>	<div>"Königsberger Klopse" Pochierte Kalbsbällchen mit feiner Sauce, Kartoffeln und Rote Bete Salat</div> <div>6,60 €</div> <div>A1,G,I,JR</div> <div>Externe Gäste10,90 €</div>	<div>"Seelachs a la bordelaise" mit feiner Kräutersauce, würzigem Gemüserais und einer Zitronenecke</div> <div>6,60 €</div> <div>A1,D,G,I,JS</div> <div>Externe Gäste10,90 €</div>
Tagesgericht II	<div>Ofenfrische Quiche von Karotten &amp; Blumenkohl mit Feldsalat, Curryquark und Kürbiskernen</div> <div>6,10 €</div> <div>A1,C,G,I,JS</div> <div>VEGGI</div> <div>Externe Gäste10,10 €</div>	<div>Große Ofenkartoffel mit Schnittlauch SourCreme, gebratenen Champignons und üppigem Salatbouquet</div> <div>6,10 €</div> <div>G,IJS</div> <div>VEGGI</div> <div>Externe Gäste10,10 €</div>	<div>Heißer Gemüsewrap mit pikantem Tomatenragout, Wildkräuterpesto und Shiso-Topping</div> <div>6,10 €</div> <div>A1,G,I</div> <div>VEGGI</div> <div>Externe Gäste10,10 €</div>	<div>Kürbis-Paprikacurry mit luftigem Duftreis, knackigen Sojasprossen und auf Wunsch mit Koriander</div> <div>6,10 €</div> <div>F,K,I</div> <div>VEGAN</div> <div>Externe Gäste10,10 €</div>	<div>Gebackene Gemüselaiichen mit cremigem Chinakohl, Orient-Linsen, jungem Spinat und Kräuteröl</div> <div>6,10 €</div> <div>A1,A5,C,G,I,JS</div> <div>VEGGI</div> <div>Externe Gäste10,10 €</div>
Dessert	<div>Stracciatellacreme</div> <div>1,35 €</div> <div>G</div> <div>VEGGI</div> <div>Externe Gäste2,20 €</div>	<div>Preiselbeerjoghurt mit Zartbitterschokolade</div> <div>1,35 €</div> <div>G</div> <div>VEGGI</div> <div>Externe Gäste2,20 €</div>	<div>Ananasbecher mit frischer Kokosnuss</div> <div>1,35 €</div> <div>VEGAN</div> <div>Externe Gäste2,20 €</div>	<div>Quarkkeulchen mit Birnenpüree</div> <div>1,35 €</div> <div>A5,C,G</div> <div>VEGGI</div> <div>Externe Gäste2,20 €</div>	<div>Süße Avocadocreme mit Karamellmandeln</div> <div>1,35 €</div> <div>G,H1</div> <div>VEGAN</div> <div>Externe Gäste2,20 €</div>

vegetarisch vegan R = Rindfleisch S = Schweinefleisch G = Geflügelfleisch L = Lammfleisch F = Fisch

Öffnungszeiten Mensa: MO-FR 11:30 - 13:45 Uhr

Öffnungszeiten Cafeteria: MO-FR 7:00 - 15:00 Uhr

Unser Konzept basiert hinsichtlich Lebensmittelauswahl und Zubereitungsqualität auf den Ernährungsempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie bei unserem Küchenteam erfragen oder dem Speisplan entnehmen.

Alle unsere Speisen können Spuren von Sellerie enthalten.

Kurzfristige Änderungen vorbehalten.

Verkauf aller Speisen im Namen und auf Rechnung des Niedersächsischen Studieninstut Hannover

