Mensa

April 25

MITTAGS [genuss] & OP Casino

by JMG Gastronomie

Di 01.	Geflügelfrikadelle mit Sauce Creme Fraiche, dazu Sommergemüse und Reis 6,a Weizen,c,g,j	Nudelauflauf "fital" mit Tomaten-Kräuter--Concassée Vegetarisch 1,2,3,a Weizen,c,g,i	Salatteller "Muntermacher" mit Cremedressing und einem Vollkornbrötchen Vegan 1,3,8,a Weizen,Gerste,Hafer,k Sesam,f,h Mandeln,i,j
Mi 02.	Curryfleischwurst mit pikanter Soße und Pommes frites 1,2,7	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Vegetarisch 1,c,g,i	Röstitaler an Grillgemüse, dazu Knoblauch-Dip und bunter Bohnensalat Vegan i,j
Do 03.	Schweinegulasch mit Frühlingsgemüse und Korkenziehernudeln a Weizen	Gemüsefrikadelle an Erbsen-Möhrengemüse in Rahmsoße, dazu Kräuterreis Vegan 6,a Weizen,Dinkel,i	Penne-Tomaten-Mozzarella-Auflauf mit Tagessalat Vegetarisch 1,2,3,8, a Weizen,g
Fr 04.	Paniertes Fischfilet an leichtem Dillrahm, dazu Gemüse-Karotten-Mix und Salzkartoffeln 6,a Weizen,d,g	Makkaroni in hausgemachtem Pesto Vegetarisch a Weizen,c,g	Getreide-Gemüse-Pfanne mit Currydip Vegan 1,a Gerste,i,j
Mo 07.	Paniertes Fischfilet mit Honig-Senfsoße, Erbsengemüse und Kartoffelpüree 6,1,8 aWeizen d,j,g,l	Tofugeschnetzeltem mit Hirse-Gemüse-Pfanne Vegan 1,2,6,a Weizen,f,i,j	Salzkartoffeln mit Kräuterquark, dazu Tagessalat Vegetarisch 1,g
Di 08.	Frikadelle an Waldpilzrahmsoße mit Butterbohnengemüse und Herzoginkartoffeln 1,6,a Weizen,c,g,i,j	Vegetarisches Gemüseomlette mit Parmesankäse Vegetarisch 2,a Weizen,c,g	Kichererbsenbratling mit Retrogemüse und Schnittlauchsoße Vegan 6,a Weizen,i,j
Mi 09.	Truthahnoberkeule, dazu Geflügelsoße, Brokkoligemüse und Kartoffelpüree 1,3,g,i,j	Gnocchiauflauf mit grünen Bohnen, Tomaten und Knoblauchsoße Vegetarisch 6,a Weizen,g	Indische Reispfanne mit roten Linsen Vegan 1,h Cashewnüsse
Do 10.	Paniertes Fischfilet an Soße "Gärtnerin ", dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree 1,6,a Weizen,d,g,i,j	Paprika gefüllt mit Kichererbsen, dazu Tomaten-Chilisoße und Reis Vegan 6,a Weizen,i,j,k Sesam	Hähnchenpfanne "Brasil" mit Paprika und Tomate, dazu Vollkornreis 1,2,i,j
Fr 11.	Zwei Gemüsefrikadellen auf überbackenem Grillgemüse mit Joghurt-Paprikasoße Vegetarisch 1,2,3,6,8,a Weizen,c,g,i,j	Hähnchenbrustfilet "Parmesan" mit Honig-Senfsoße und Gemüse-Basmatireis 1,6,c,g,j	Kartoffel-Grillgemüse überbacken, mit Tofu und getrockneten Tomaten Vegan 1,2,3,6,8,a Weizen,f,h Mandeln,i,j
Mo 14.	Paniertes Fischfilet mit Senfsoße, dazu Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree 1,6,8, a Weizen,d,gi,j	Gefüllte Tortelloni mit Grillgemüse Vegan 1,a Weizen	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käse überbacken, dazu bunter Bohnensalat Vegetarisch 1,2,3,4,8,g,i,j,k Sesam
Di 15.	Piccata "Milanese" mit Tomaten-Kräuter-Concassée und Makkaroni 1,21,a Weizen,g	Sommer-Salatteller mit Mais und Cremedressing, dazu ein Brötchen Vegan 1,8,a Weizen,Gerste,f,i,j	Gebackene Kartoffelrösti mit griechischem Dip und Country-Grillgemüse Vegetarisch 1,6,g,i,j
Mi 16.	Würziger Schweinebraten an Jus mit Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree 1,6,g,i,j	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Vegetarisch 1,c,g,i	Rote Linsenbolognese mit Korkenziehernudeln, dazu Tagessalat Vegan 1,6,a Weizen,i,j
Do 17.	Hackfleischröllchen mit südländischem Gemüse und Reis 6,a,c,i	Spiralnudeln mit Pesto-Zucchini-Soße Vegetarisch 6, a Weizen,g	Rosmarinkartoffeln mit veganem Schnittlauchdip und Tagessalat Vegan a Hafer
Fr 18.	**geschlossen**	**geschlossen**	**geschlossen**
Mo 21.	**geschlossen**	**geschlossen**	**geschlossen**

Mensa

MITTAGS [genuss] & OP Casino

by UMG Gastronomie

Di 22.	Fleischkäse an Jus mit Möhren-Maisgemüse und Kartoffelpüree 1,2,6,7,g	Gratinierter "Ofengemüse- Mix" mit einem Roggenbrötchen Vegan 1,3,8,a Weizen,Gerste,Roggen,f,h Mandel,i,j	Gemüseteller mit Sauce "Art Hollandaise" und Petersilienkartoffeln Vegetarisch 1,2,3,6,g,i,j
Mi 23.	Hähnchenschenkel "Barbecue" mit mexikanischem Gemüse und Volkornreis 1,2,3,4,5,6,a Weizen, f,i,j	Pfannengericht Marokko Vegan 1,8,i,j	Salatteller "Garten-Mix" mit Käse-Kartoffeltaschen und Sahnedressing Vegetarisch 1,8,g,j
Do 24.	Tortelloni "Mediterran" mit buntem Gemüse, dazu Tomatensugo Vegan 1,6,8,a Weizen	Balkankäse "Italia" auf Tomatenbett mit Reis Vegetarisch 1,2,3,8,g	Hackfleischbällchen in Rahmsoße mit Gemüsejulienne und Reis 1,a Weizen,c,f,i,j
Fr 25.	Paniertes Fischfilet mit buntem Kartoffelsalat 2,3,a Weizen,d	Gnocchi Formaggio auf Regenbogenkarotten in Sauce Basilikum Vegetarisch 1,2,6,a Weizen,g	Hirse-Gemüse-Pfanne mit veganem Hackfleisch, dazu Dip Vegan 1,2,6, a Gerste, a Hafer,i,j
Mo 28.	Truthahnschnitzel mit Peperonata und gebratenen Kartoffeln 1,3,6,a Weizen	Pastateller mit Gemüse, dazu Spinatsoße Vegan 1,a Weizen,f,i,j	Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Sauerrahmdip Vegetarisch 1,2,6,a Weizen,f,g,i,j,l
Di 29.	2 Backfisch mit Senfsoße, dazu Mixgemüse und Salzkartoffeln 6,a Weizen,d,g,j	Nudelauflauf "fital" mit Tomaten-Kräuter--Concassée Vegetarisch 1,2,3,a Weizen,c,g,i	Salatteller "Muntermacher" mit Cremedressing und einem Vollkornbrötchen Vegan 1,3,8,a Weizen,Gerste,Hafer,k Sesam,f,h Mandeln,i,j
Mi 30.	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Vegetarisch 1,c,g,i	Röstitaler an Grillgemüse, dazu Knoblauch-Dip und bunter Bohnensalat Vegan i,j	Hähnchengyros mit Knoblauch-Dip, dazu bunter Krautsalat und Vollkorn-Tomatenreis 1,6,8,g,i,j

Bewerten Sie uns!
www.umg-gastronomie.de

Vegetarisch Vegan

Allergene:
a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Sojabohnen, g=Milch, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite, m=Lupinen, n=Weichtiere

Zusatzstoffe:
1 Antioxidationsmittel, 2 Konservierungsstoff, 3 Farbstoff, 4 Süßungsmittel, 5 enthält eine Phenylalinquelle, 6 Geschmacksverstärker, 7 Phosphat, 8 geschwefelt, 9 gewachst, 10 geschwärzt, 11 Oberfläche mit Natamycin behandelt, 12 Coffein, 13 Chinin, 14 Alkohol, 15 Milcheiweiß, 16 Eiklar, 17 Sojaeiweiß, 18 Lupineneiweiß, 19 Erbseneiweiß, 20 Weizeneiweiß, 21 Stärke, 22 gentechnisch verändert, 23 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 24 kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen

April 25

Restaurant [genuss] MOMENTE by UMG Gastronomie

Di 01.	Matjes mit Frühlingslauch, Gurken, Radieschen und Zwiebeln in Schmandsoße c,d,g,j, 1,2,3,4	Mediterrane Grillgemüse Quiche Vegetarisch a Weizen,c,g,	Vegetarische Bowl mit gebratenem Asiagemüse und Tofu auf Basmatireis, dazu Ingwer-Zitronengrassoße Vegetarisch 1,2
Mi 02.	Hühnerfrikassee g,i, 1,3,6,14	Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensoße Vegetarisch a Weizen,g, 1,3	Asia-Bowl mit gebratenen Mie-Nudeln und Gemüse in Sojasoße, dazu Garnelenspieß a Weizen,b,f,i, 1,2,3,6
Do 03.	1/2 Hähnchen mit Pommes 1	Salatteller mit Champignons, Ei und Joghurtdressing, dazu gebackener Peper Cream Cheese Jalapeno Vegetarisch a Weizen,c,g	Bowl mit Lankornreis, Quorn und Gemüse, dazu Tikka Masalasoße Vegetarisch c,g,h Mandeln,1,2
Fr 04.	Hackbraten an Bratensoße a Weizen,c, 1	Penne mit gegrillten Zucchini in Pestosoße Vegetarisch a Weizen,c,g,h Cashew,1,2,3	Bowl mit pikant-scharfen Hähnchenstreifen, Gemüse und Walnüssen auf gebratenen Kartoffelwürfeln c,g,i,h Walnuss,1,2,10,15,21
Mo 07.	Schweineschnitzel natur "Elsässer Art", mit Speck und Zwiebeln in Sauerrahm a Weizen,c,g, 1,2,6	Pasta mit Spinat und Räucherlachs in Sahnesoße a Weizen,d,g, 1	Bowl mit Bulgur, Grillgemüse, Ziegenkäse und Bärlauch-Dip Vegetarisch a Weizen,g,l,2,6
Di 08.	Lasagne a Weizen, g , 1,3,14	Backkartoffeln mit Kräuterquark und Salatbeilage Vegetarisch	Bowl mit gebratenen Mie-Nudeln, pikantem Schweinefleisch, gegrilltem Gemüse und Currysoße a Weizen,f,1,2
Mi 09.	Herzhafte Schaschlikpfanne a Weizen Roggen, g, 1, 2,	Tortellini Ricotta in Sahnesoße mit Basilikum verfeinert Vegetarisch a Weizen,g,i,c,1,2,3	Karibische Bowl mit Kokosreis, Curryputenstreifen, Paprika-Erbsengemüse und Chilli-Ingwersoße 1,2,3,6,i
Do 10.	Putensteak mit rotem Gemüsepesto und Rukola 1,a Gerste Weizen, c g	"Dopiaza" afghanisches Gulasch a Weizen,b,d,i,f, 1,2,3,6	Vegetarische Bowl mit Reisnudeln, Tofu und gegrilltem Gemüse, dazu eine pikante Kräutersoße Vegetarisch a Weizen,g,1
Fr 11.	Eintopf von roten Linsen mit Kokosmilch, Gemüse und Hähnchen a Weizen,f,i, 1,4,6,21	Farfalle mit Möhren und Spinatstreifen in Käsesoße Vegetarisch 3,a Weizen, c, g,	Bowl mit scharfen Rindfleischstreifen auf Basmatireis und Gemüse 1,2,6
Mo 14.	Gemüsestrudel mit Kräuterquark Vegetarisch a Weizen, j	Pasta mit Tomaten-Thunfisch-Frischkäsesoße Vegetarisch a Weizen,d,g, 1	BBQ-Bowl mit Kartoffelspalten, Pulled pork, gebratenem Zucchini-Paprikagemüse und Whiskey-BBQ-Soße a Weizen,j,1
Di 15.	Griechischer Kritharaki Auflauf mit Hackfleisch, Paprika und Auberginen in Tomatensoße 1,3,a Weizen,g	Kartoffeltaschen mit Kräuterquark und Salatbeilage Vegetarisch g,i	Hähnchenstreifen mit Karottenreis, fruchtiger Teriyakisoße und Gurkensalat 1, 8, 2, 21, a weizen, f, k, l
Mi 16.	Seelachsfilet in knuspriger Panade mit Remoulade a Weizen,c,d,j	Spaghetti Pesto mit gerösteten Pinienkernen und Rukola Vegetarisch a Weizen,c,g,h Cashew, 2,3	Afghanische Bowl "Kabuli Palaw" mit Rindfleisch, Reis, Linsen, Möhren und Sultaninen, dazu eine pikante Tomatensoße 1, g
Do 17.	Pfannengyros mit Zaziki und Krautsalat g	Kartoffel-Pilzgratin mit Edamer überbacken Vegetarisch g, 1,3	Indische Bowl mit Couscous, Möhre, Blumenkohl, Knoblauch-Garnelenspieß und Indischer Soße a Weizen,b,1
Fr 18.	**geschlossen**	**geschlossen**	**geschlossen**
Mo 21.	**geschlossen**	**geschlossen**	**geschlossen**

Restaurant

[genuss] MOMENTE

by UMG Gastronomie

Di 22.	"Lomo Saltado", gebratene Rinderstreifen mit Zwiebeln und Tomaten 0	Matjes nach "Hausfrauen Art" c,d,g,j, 1,2,3,4	Vegetarische Bowl mit gebratenem Asiagemüse und Tofu auf Basmatireis, dazu Ingwer-Zitronengrassoße Vegetarisch 1,2
Mi 23.	Überbackene Metaxa-Gyrosnudeln a Weizen,g, 1,3,14	Gnocchi mit Kürbiskernen und Salbei-Tomatensoße Vegetarisch a Weizen,g, 1,2	Asia-Bowl mit gebratenen Mie-Nudeln und Gemüse in Sojasoße, dazu Garnelenspieß a Weizen,b,f,i, 1,2,3,6
Do 24.	Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen und Cesars-Dressing, dazu Baguette a Weizen,c,g,j,1	Quiche mit Lauch, Zwiebeln und Schmanddip Vegetarisch a Weizen,c,g	Bowl mit Lankornreis, Quorn und Gemüse, dazu Tikka Masalasoße Vegetarisch c,g,h Mandeln,1,2
Fr 25.	Deftiger Kartoffeleintopf mit Würstchen und einem Brötchen a Hafer/Gerste/Weizen/Roggen,g,i,j,k, 1,2,3,7	Grüne Tagliatelle mit Tomaten-Gemüsepesto und Rukola Vegan a Weizen,c,g, 1,2,3	Bowl mit pikant-scharfen Hähnchenstreifen, Gemüse und Walnüssen auf gebratenen Kartoffelwürfeln c,g,i,h Walnuss,1,2,10,15,21
Mo 28.	Schweinerücken-schnitzel mit Pilzrahmsoße a Weizen,c,g, 1,14	Bunte Spirellis mit Pute, Zucchini und Möhrenstreifen in Pestosoße a Weizen,g,h Cashew, 1,14	Bowl mit Bulgur, Grillgemüse, Ziegenkäse und Bärlauch-Dip Vegetarisch a Weizen,g,l,2,6
Di 29.	Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne und Joghurtdip Vegetarisch g	Rührei mit Kräutern und Tomaten verfeinert an Rahmspinat Vegetarisch c,g, 1	Bowl mit gebratenen Mie-Nudeln, pikantem Schweinefleisch, gegrilltem Gemüse und Currysoße a Weizen,f,1,2
Mi 30.	Feurige Hackbällchen in würziger Tomatensoße g, 1,2	Vegetarisches Chili mit Avocado-Joghurtdip Vegetarisch g,1,6	Karibische Bowl mit Kokosreis, Curryputenstreifen, Paprika-Erbsengemüse und Chilli-Ingwersoße 1,2,3,6,i

Bewerten Sie uns!
www.umg-gastronomie.de

Vegetarisch Vegan

Allergene:
a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Sojabohnen, g=Milch, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite, m=Lupinen, n=Weichtiere

Zusatzstoffe:
1 Antioxidationsmittel, 2 Konservierungsstoff, 3 Farbstoff, 4 Süßungsmittel, 5 enthält eine Phenylalinquelle, 6 Geschmacksverstärker, 7 Phosphat, 8 geschwefelt, 9 gewachst, 10 geschwärzt, 11 Oberfläche mit Natamycin behandelt, 12 Coffein, 13 Chinin, 14 Alkohol, 15 Milcheiweiß, 16 Eiklar, 17 Sojaeiweiß, 18 Lupineneiweiß, 19 Erbseneiweiß, 20 Weizeneiweiß, 21 Stärke, 22 gentechnisch verändert, 23 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 24 kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen