



Speiseplan der Wirtschaftsküche S.u.J.Schütze

31.08.20 - 25.09.20

- 31.08. Makkaronia_a, Hachfleischsoße_a, Nachtisch₁
- 01.09. Jägerschnitzel_{2,3,5}, Soße_a, Kartoffelmus_f, Sauerkraut₁
- 02.09. Quarkkeulchen_a, Zucker, Apfelmus₁
- 03.09. Hühnerfrikassee_a, Butterreis
- 04.09. Bunter Gräupcheneintopf m. Kassler, Nachtisch

- 07.09. Roster_{2,3,5}, Soße_a, Kartoffelmus_f, Buntes Gemüse
- 08.09. Makkaronia, Spinat-Käsesoße_f, Nachtisch₁
- 09.09. Schweineschnitzel_a, Kartoffeln, Soße_a, Rotkraut₁
- 10.09. pan. Seelachs_a, Senfsoße_{a,1}, Kartoffelmus_f, Rohkostsalat₁
- 11.09. Milchreis, Butter, Zucker, Zimt, Nachtisch₁

- 14.09. Wurstgulasch_a, Gabelspaghettia, Nachtisch₁
- 15.09. Bunter Gemüseeintopf_a vegetarisch, Pudding
- 16.09. Bauernroulade, Soße_a, Kartoffeln, Bohnengemüse
- 17.09. Geflügeldino_{2,3,5}, Tomatensoße_{1,a}, Butterreis
- 18.09. Milchgrieß, Butter, Zucker, Zimt, Kompott₁

- 21.09. Bunter Nudleintopf_a m. Geflg., Nachtisch
- 22.09. Königsberger Klops, Kapernsoße_a, Kartoffeln, Rohkstsalat₁
- 23.09. Currywurstscheiben_{2,3,5} in Soße_a, Butterreis, Nachtisch
- 24.09. Schweinegulasch_a, Makkaronia, Obst
- 25.09. Kräuterquark, Kartoffeln, Nachtisch₁



⚓

Alle Speisen sind frisch hergestellt und für den sofortigen Verzehr bestimmt

Legende: 1 Süßungsmittel, 2 Phosphat, 3 Geschmacksverstärker, 4 Farbstoff, 5 Antioxidationsmittel

a Mehl, b Nüsse, c Eiweiß, d Senf, e Fisch, f Milch

S. u. J. Schütze
 Soziale Wirtschaftsküche
 an der Universität
 0-1303 311 2000
 Telefon 03 31 2000 115

