Speiseplan Datum Preistyp Kategorie Studierende Hauptgerichte Tag Woche Bedienstete Beilagen Gäste Desserts Snack, Salate HföD Pasta Gericht Zusatzstoffe/ Inhaltsstoffe/ Allergene 1) mit Farbstoff h1) Mandeln 2) mit Konservierungsstoff h2) Haselnüsse 3) mit Antioxidationsmittel h3) Walnüsse 4) mit Geschmacksverstärker h4) Cashewnüsse 5) geschwefelt h5) Pecannüsse 6) geschwärzt h6) Paranüsse 7) gewachst h7) Pistazien 8) mit Phosphat h8) Macadamianüsse 9) mit Süßungsmittel Glutenhaltige Getreide 10) enthält eine Phenylalaninguelle b) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse 12) koffeinhaltig d) Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse 13) chininhaltig Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse 14) mit Säuerungsmittel Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse f) 15) mit Verdickungsmittel Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse g) 16) Stabilisator h) Schalenfrüchte 17) mit Alkohol Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse i) 18) Säureregulator j) Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse a1) Weizengluten k) Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse a2) Roggengluten Schwefeldioxid und Sulphite a3) Gerstengluten m) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse a4) Hafergluten a5) Dinkelgluten Kennzeichnungen des Gerichts

Reinizereimangen des Gerreins

Schwein	Tier. Lab/Gelatine	Regional	Mensa-Vital	Fisch
Rind	Vegan	Kräuterküche	Wild	Meeresfrüchte
Lamm	Hausgemacht	Vegetarisch	Geflügel	Nachhaltiger Fang