

# Hochschulgastronomie


# Speiseplan



## Mensaria Benediktbeuern vom 14.05. bis 18.05.2012

### Montag, 14.05.12

#### Tagesgericht 1:

Spinatspätzle mit Gorgonzolasauce 

#### Tagesgericht 2:

Reisfleisch 

#### Beilagen:

Pfannkuchensuppe

Mischgemüse

Sprossengemüse

Salate

Kroketten

Herzoginkartoffeln

Pudding Vanillegeschmack

### Dienstag, 15.05.12

#### Tagesgericht 1:

Tortellinauflauf 

#### Tagesgericht 2:

Paprikagulasch 

#### Beilagen:

Knoblauchsuppe

Brokkoli

Karotten

Salate


Serviettenknödel

Salzkartoffeln


Nussmousse

### Mittwoch, 16.05.12

#### Tagesgericht 1:


Nudeln mit Basilikumpesto 

#### Tagesgericht 2:

Rückensteak mit Tomaten und Käse überbacken 

#### Beilagen:

Spargelcremesuppe

Speckbohnen (2,3,8) 

Maisgemüse

Salate

Ofenkartoffeln

Reis

Joghurt mit Früchten der Saison

### Donnerstag, 17.05.12


#### Feiertag


### Freitag, 18.05.12

#### geschlossen

#### Kurzfristige Änderungen des Speiseplans sind möglich.

ohne Fleisch 

Schweinefleisch 

Rindfleisch 

Geflügelfleisch 

Fisch oder Meeresfrüchte 

Alle Suppen werden auf Grundlage einer selbstgemachten Fleischbrühe zubereitet. Die Ziffern stehen für kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 6 = geschwärzt (Oliven), 8 = mit Phosphat (Wurstwaren), 9 = mit Süßungsmittel.