



Lecker | Frisch | Regional

Mensa auf dem Hessencampus Hofgeismar

Magazinstraße 23
34369 Hofgeismar
Inh. Peter Lohmann, Koch der DGE
Tel. 05671 / 992452
Email: Kantine-Lohmann@gmx.de



Speiseplan für die Woche

vom 23.09.2024 bis 27.09.2024



Montag bis Freitag / Mittagessen 11:30 – 14:00 Uhr

	Tagesgericht 1 4,60 € / Gäste 5,70 €	Vegetarisch 2 4.60 € / Gäste 5,70 €
Mo	Bratwurst mit Pommes frites dazu Gemüse oder Salat 14/24/34w	Gebratene Nudeln mit Gemüse dazu Salat 34w/24/14
DI	Putengeschnetzeltes mit Reis dazu Salat 14/34w/24	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung dazu Salat 24/34w/14
MI	Ungarisches Gulasch mit Nudeln dazu Salat 12/24w/14/34w	Gefüllte Zucchini mit Reis dazu Salat 24/34w
DO		
FR		

Salat groß 3.50 € Salat Klein 1.50 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service Mitarbeitern!

Zusatzstoffe Food Additives Allergene Allergenes



1 Farbstoff
colouring



2 Konservierungsstoff
preservatives



13 Krebstiere
shellfishes



14 Eier
eggs



22 Erdnüsse
peanuts



3 Antioxidationsmittel
anti-oxidiser



4 Geschmacksverstärker
flavour enhancers



23 Soja
soy



24 Milch/Milchprodukte
milk or milk products



25 Schalenfrüchte/
alle Nussarten
nuts or pulse



5 geschwefelt
treated with sulphur



6 geschwärzt
blackened



26 Sellerie
celery



27 Senf
mustard



30 Sulfite
sulphites



7 gewachst
waxed



8 Phosphat
phosphate



28 Sesamsamen
sesame seeds



29 Sulfur dioxide
sulphur dioxide



30 Sulfite
sulphites



9 Süßungsmittel
sweetener



10 Phenylalanin
phenylalanine



31 Lupine
lupine



32 Weichtiere
molluscs



34 Gluten
glutens



11 Alkohol
alcohol



18 Gelatine
gelatin
18 S = Schwein / porc
18 R = Rind / beef



35 Fisch
fish



W = Weizen / wheat
G = Getreide / barley
H = Hafer / oats
R = Roggen / rye
D = Dinkel / spelt