



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 18.11.2024 bis 22.11.2024





















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

| | Tagesgericht 1 4,60 € / Gäste 5,70 € | Vegetarisch 2 4,60 € / Gäste 5,70 € |
|-----------|--|--|
| Mo |  Kalbsgulasch mit Spätzle Gemüse oder Salat 14/24/34w |  Pfannkuchen mit Spinat dazu Salat 34w/24/14 |
| DI | Nudeln mit Sauce Bolognese dazu Salat 14/34w/24 |  Nudeln mit Sauce Napoli dazu Salat 24/34w/14 |
| MI |  Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 12/4w/24w |  Flammkuchen mit Tomate/Mozzarella dazu Salat 26/24/34w |
| DO |  Chicken Masala mit Basmatireis dazu Salat 34w/24 |  Gnocchi Auflauf mit Kürbis dazu Salat 24/14/34w |
| FR | <u>Mensa Freitags bis 12.00 Uhr geöffnet!</u> | |

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 |  34 Gluten glutens |
|  7 gewachst waxed |  8 Phosphat phosphate |  28 Sesamsamen sesame seeds |  29 Schwefeldioxid 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 | | |