







Speiseplan vom 23.07.2018 bis 29.07.2018, 30. Kalenderwoche

	Montag 23.7.2018	Dienstag 24.7.2018	Mittwoch 25.7.2018	Donnerstag 26.7.2018	Freitag 27.7.2018
	Veganus aus Laos: Grüne Currysuppe mit Zucchini, Limetten, Reis und Koriander Sprossen	Marillen Gazpacho	Grießbrei mit Apfelsmus oder Zimt/ Zucker	VEGAN: Tomatencremesuppe mit Kirschtomaten und frischem Basilikum	Deftige Kartoffelsuppe mit Speck & Wiener Würstchen
Zusatzstoffe Allergene Informationen	Preis 2,55 € Gäste 3,20 €	c, e GL, MI, SU, G WE, G GE	Preis 2,55 € Gäste 3,20 €	b, e, m SO, SL, SU	Preis 2,55 € Gäste 3,20 €
	Gulasch vom Schwein mit Nudeln	Hausgemachte Frikadelle mit Spreewälder Kartoffelsalat, Senf und knackigem Weißkohlsalat	Grillwurst (100g) mit Fries und Paprikagemüse	Heringsfilet "Haufrauenart" (Apfel-Gewürzgerichte und Zwiebel in Joghurt-Mayonaise), dazu Lyonerkartoffeln und Rohkost	Geflügelbratwurst mit Champignons in Rahm, Kartoffelsalat Spreewälder Art
Zusatzstoffe Allergene Informationen	Preis 3,80 € Gäste 4,65 €	a, b, c, e, j, k, l GL, EI, MI, SN, SU, G WE	Preis 3,80 € Gäste 4,65 €	a, b, c, e, j, k, l EI, FI, MI, SN, SU	Preis 3,80 € Gäste 4,65 €
	"Coq au vin" Hähnchen in Rotweinsauce mit Perlzwiebeln, Champignons und Reis	Hähnchencurry mit Mango, Koriander- Sprossen und Reis	Feines Rinderragout in Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle	Schweinefleisch mit Bambusstreifen, Paprika in pikanter Thaisauce und Koriander-Jasminreis	"Schnitzeltag" Jägerschnitzel: Schweineschnitzel, Bratensoße mit Champignons dazu Kroketten
Zusatzstoffe Allergene Informationen	Preis 4,20 € Gäste 5,05 €	a, c, k SO	Preis 4,20 € Gäste 5,05 €	a, b, d GL, KR, FI, SO, WE, G WE	Preis 4,20 € Gäste 5,05 €
	Bratlinge, Kräuter- Quark, Leinöl, Tomatensalat	Allgäuer Waldpilzragout in Kräutersauce mit Semmel-Serviettenknödel, dazu Rohkost	Gemüsefrikadelle mit Blattspinat und Curry Kartoffeln	Bulgur- Soja- Gemüsepfanne mit Gewürzjoghurt	Vegan: Gemüsefrikassee mit Soja, dazu gedämpfter Reis
Zusatzstoffe Allergene Informationen	Preis 3,65 € Gäste 4,50 €	a, c, m GL, EI, SO, MI, G WE	Preis 3,65 € Gäste 4,50 €	GL, SO, MI, SL, G WE	Preis 3,65 € Gäste 4,50 €
	Penne al arrabiata (Nudeln mit Chili, Koblach und Tomatensoße)	Vegan: Spaghetti alla puttanesca (Tomaten, Oliven, Auberginen)	Vegan: Spaghetti & Polpa di Pomodora	Pasta mit Tomaten- Sahnesauce	Spaghetti Bolognese mit Reibekäse
Zusatzstoffe Allergene Informationen	Preis 0,72 € Gäste 0,72 €	f GL, G WE	Preis 0,62 € Gäste 0,72 €	GL, MI, G WE	Preis 0,62 € Gäste 0,72 €
	Seelachsfilet in der Knusperpanade, Tartarensauce, Kartoffelecken, Gurkensalat	Focaccia Bun, Hähnchensteak, Oliven Tapenade, Tomate, Mozzarella, Rucola und Pommes frites	Wrap mit gezupftem Rind & Schweinefleisch, Tomatensalsa und Salatbukett	Schweinekotelett " Wiener Art" mit Zitrone, Blumenkohl & Semmelbutter und Kartoffeln	Matjes, Remoulade, grüne Bohnen, Bratkartoffeln
Zusatzstoffe Allergene Informationen	Preis 4,50 € Gäste 5,35 €	b, e GL, MI, SF, SU, G WE, S CA	Preis 5,50 € Gäste 6,35 €	a, l GL, EI, SO, MI, G WE	Preis 4,50 € Gäste 5,35 €

Widynski & Roick GmbH
c/o Campus Buch
Robert-Rössle-Straße 10
13125 Berlin
Telefon 030 / 9495736
mensa@campus-berlin-buch.de

Öffnungszeiten
Montag bis Freitag 07:30 - 14:00 Uhr
Frühstück: 07:30 - 11:00 Uhr
Zwischenversorgung: 07:30 - 14:00 Uhr
Mittagstisch: 11:30 - 14:00 Uhr

Es ist unser Ziel, Ihnen eine qualitativ hochwertige Dienstleistung zu bieten. Wir nehmen Ihre Anregungen, Hinweise, Lob und Kritik gerne an. Senden Sie uns dazu eine E-Mail an: feedback@widynski-roick.de



* gilt nur für die mit „BIO“ gekennzeichneten Menükomponenten