
































April 26

Mensa

MITTAGS & OP Casino

[genuss]
by JMG Gastronomie

Mi 01.	Marinierter Schweinbraten mit Rahmsauce, dazu Wurzelgemüse und Salzkartoffeln  2,6,g,i,j	Pilzragout mit Ruccola und Veggie-Stripes, dazu Gnocchi  1, a Weizen,,f	Salatteller "Garten-Mix" mit Käse-Kartoffeltaschen und Sahnedressing  0
Do 02.	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne, dazu Dip und Krautsalat  a Weizen,6	Puteninnenfilet in Kräutermarinade mit Geflügelsoße, dazu Gemüsebeilage und Kartoffelpüree 1,3,g,l	Gefüllte Paprikaschote mit Chilligemüse, dazu Vollkornreis  6, a Weizen,i,j,k
Fr 03.	geschlossen	geschlossen	geschlossen
Mo 06.	geschlossen	geschlossen	geschlossen
Di 07.	Italienische Minestrone mit Feta-Gremolata  1,6,c,f	Gratinierter "Ofengemüse-Mix" mit einem Roggenbrötchen  1,2,8, a Weizen,Gerste,Roggen,g	Fischfilet "Tomate-Basilikum" mit Kräuterrahm, dazu Blumenkohl-Brokkoligemüse und Salzkartoffeln d,g
Mi 08.	Schweinegeschnetzeltes in Curryrahm, dazu Blumenkohlgemüse und Reis  1,6,f	Rote-Linsen-Bolognese mit Vollkornnudeln, dazu Tagessalat  1,6, aWeizen	Semmelkloß mit frischen Champignons in Kräuterrahm, dazu Tagessalat  1, a Weizen,c,g,i,j
Do 09.	Balkankäse "Italia" auf Tomatenbett mit Reis  1,2,3,8,g	Kalbfleischfrikadelle mit Bratensoße, dazu Blumenkohl-Brokkoligemüse und Kartoffelpüree 6, a Weizenc,g,j,l	Gerstoni-Gemüse-Pfanne, dazu Gemüseklößchen und helle Soße mit Zwiebeln  a Weizen,Gerste,f,i,j
Fr 10.	Paniertes Rotbarschfilet an Soße "Gärtnerin", dazu Blattspinat und Salzkartoffeln 1,6, a Weizen.d,g	"Mantu" Gefüllte Teigtaschen auf Rote-Linsen-Gemüse mit Knoblauch-Chillisoße  1,6, a weizen	Penne-Tomaten-Mozzarella-Auflauf mit Tagessalat  1,2,3,8, a Weizen
Mo 13.	Hühnerfrikassee mit Reis und Brokkoli 1,3,g	Haferflocken-Bratling "China-Style" auf Thai-Pfannengemüse, dazu Curry-Dip  1,2,3, a Hafer,Weizen,c,f,g,j	Raviolini "Ratatouille", dazu Grillgemüse in Tomatensoße  a Weizen
Di 14.	Fleischkäse an Jus mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree  1,2,6,7,g	Buntes Gemüseomelett, dazu Kurkuma-Kräutersoße und Tagessalat  1,2,6,g,c,i,j	Gemüsefrikadelle an Zucchini in milder Paprikasoße, dazu Thymiankartoffeln  1,8, a Weizen,Dinkel
Mi 15.	Schweinegulasch mit Frühlingsgemüse und Tortiglioni Nudeln  a Weizen	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln  1,c,g,i	Pfannengericht "Marokkanische Art"  1,8
Do 16.	Gebackene Kartoffelrösti mit griechischem Dip und Country-Grillgemüse  10,g,i	Paniertes Fischfilet mit Senf-Dillsoße, dazu grüner Gemüsemix und Salzkartoffeln 6,a Weizen,d,g,h,j	Kichererbsenbratling an Erbsen-Minze-Soße mit Retrogemüse  1,a Weizen,i,j
Fr 17.	Sommersgemüse und Reis 6,a Weizenc,g,j	Vegetarisches Schnitzel mit bunten Blattspinat und Kartoffelpüree  1,2,3,8,21,a Weizen,Gerste,Hafer,c,g,i,l	Chilli con Carne mit Reis und Tagessalat  1,2,6,c,g,i,j
Mo 20.	Gemüseteller mit Sauce Hollandaise und Grilltomate, dazu Petersilienkartoffeln  1,2,3,6,c,g,i	Hackfleischsoße mit Gabelspaghetti und geriebenem Käse  6, a Weizen,c,g	Hirse-Gemüse-Pfanne mit Tofuragout  1,2,6,a Weizen,Gerste,f,i
Di 21.	Gebackenes Hähnchen-schnitzel mit Currysoße, dazu rustikaler Karottenmix mit Vollkornreis 1,6, a Weizen,c,g	Nudelaufwurf "fital" mit Tomaten-Kräuter-Concassée  1,2,3,a Weizen,c,g,i	Gemüseklößchen auf Rahmgemüse, dazu Salzkartoffeln  aWeizen,f,g,6,

MITTAGS & OP Casino

[genuss]

by JMG Gastronomie

Mi 22.	Puten-Kebab-Pfanne mit bunter Kartoffel-Gemüsemischung, dazu Paprikasoße 1,2,8,i	Pilzragout mit Ruccola und Veggie-Stripes, dazu Gnocchi Vegan 1, a Weizen,,f	Salatteller "Garten-Mix" mit Käse-Kartoffeltaschen und Sahnedressing Vegetarisch 1, a Weizen,f
Do 23.	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne, dazu Dip und Krautsalat Vegan a Weizen,6	2 Backfischfilets mit Petersilienrahm, dazu Sommergemüse und Kartoffelpüree 6, a Weizen,c,d,g,j	Gefüllte Paprikaschote mit Chilligemüse, dazu Vollkornreis Vegan 6, a Weizen,i,j,k
Fr 24.	Mageres Schweinegulasch mit Salzkartoffeln, dazu Gurken-Bohnsalat mit Schmand 1,2,4,6,g	Zwei Gemüsefrikadellen auf südländischem Gemüse mit Hirtenkäse Vegetarisch 1,85	Tortiglioni-Gemüse-Pfanne mit Pesto-Zucchini-Soße Vegan 6, a Weizen,i,g
Mo 27.	Paniertes Schweinerückenschnitzel mit Mischgemüse in Rahm und Salzkartoffeln Pig 1,6, a Weizen,f	Gemüse-Kartoffelgratin mit Sauerrahmdip Vegetarisch 1,2,3, a Weizen,g,i,l	Gebackene Kartoffelrösti an Ratatouillegemüse, dazu Aioli Vegan 6,j
Di 28.	Italienische Minestrone mit Feta-Gremolata Vegan 1,6,c,f	Piccata "Milanese" mit Tomatenconcassée und Makkaroni 1,7, a Weizen,g	Gratinierter "Ofengemüse- Mix" mit einem Roggenbrötchen Vegetarisch 1,2,8, a Weizen,Gerste,Roggen,g
Mi 29.	Matjesfilet nach "Art des Hauses" mit Salzkartoffeln 1,2,3,4, a Weizen,c,g,i,j	Rote-Linsen-Bolognese mit Vollkornnudeln, dazu Tagessalat Vegan 1,6, aWeizen	Semmelkloß mit frischen Champignons in Kräuterrahm, dazu Tagessalat Vegetarisch 1, a Weizen,c,g,i,j
Do 30.	Balkankäse "Italia" auf Tomatenbett mit Reis Vegetarisch 1,2,3,8,g	Geflügelsteak "Tomate-Mozzarella" mit Geflügelsoße, buntem Zucchini-gemüse und mediterranen Kartoffelbällchen 1,3,10,g	Gerstoni-Gemüse-Pfanne, dazu Gemüseklöps und helle Soße mit Zwiebeln Vegan a Weizen,Gerste,f,i,j



Bewerten Sie uns!
www.umg-gastronomie.de























Allergene:
a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse,
f=Sojabohnen, g=Milch, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf,
k= Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite, m=Lupinen, n=Weichtiere




Zusatzstoffe:

1 Antioxidationsmittel, 2 Konservierungsstoff, 3 Farbstoff, 4 Süßungsmittel, 5 enthält eine Phenylalaninquelle,
6 Geschmacksverstärker, 7 Phosphat, 8 geschwefelt, 9 gewachst, 10 geschwärzt, 11 Oberfläche mit Natamycin behandelt,
12 Coffein, 13 Chinin, 14 Alkohol, 15 Milcheiweiß, 16 Eiklar, 17 Sojaweiweiß, 18 Lupineneiweiß, 19 Erbseneiweiß,
20 Weizeneiweiß, 21 Stärke, 22 gentechnisch verändert, 23 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken,
24 kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen

April 26

Mi 01.	Hühnerfrikassee g,i, 1,3,6,14	Spaghetti in Tomaten-Kräutersoße, dazu Garnelen a Weizen,g, 1,b	Vegetarische Bowl mit gebratenem Asiagemüse und Tofu auf Basmatireis, dazu Ingwer-Zitronengrassoße  1,2
Do 02.	1/2 Hähnchen mit Pommes 1	Salatteller mit Champignons, Ei und Joghurtdressing, dazu gebackener Peper Cream Cheese Jalapeno  a Weizen,c,g	Vegetarisches Chili mit Avocado-Joghurtdip  g,1,6
Fr 03.	geschlossen	geschlossen	geschlossen
Mo 06.	geschlossen	geschlossen	geschlossen
Di 07.	Feurige Hackbällchen in würziger Tomatensoße  g, 1,2	"Dopiaza" afghanisches Gulasch a Weizen,b,d,i,f, 1,2,3,6	Backkartoffeln mit Kräuterquark und Salatbeilage  g,i
Mi 08.	Herzhafte Schaschlikpfanne  1,2	Karibische Bowl mit Kokosreis, Curryputenstreifen, Paprika-Erbsengemüse und Chilli-Ingwersoße	Tortellini Ricotta in Sahneseoße mit Basilikum verfeinert  a Weizen,g,i,c,1,2,3
Do 09.	Bifteki vom Rind und Schwein mit Zaziki  a Weizen Roggen, g, 1, 2,	Putensteak mit rotem Gemüsepesto und Rukola 1	Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne und Joghurtdip  g
Fr 10.	Eintopf von roten Linsen mit Kokosmilch, Gemüse und Hähnchen dazu Baguette 1,a Gerste Weizen, c g	Indische Bowl mit Couscous, Möhre, Blumenkohl, Knoblauch-Garnelenspieß und indischer Soße d	Farfalle mit Möhren und Spinatstreifen in Käsesoße  a Weizen,c,g, 1,2,3
Mo 13.	Putengeschnitzeltes mit Zucchini und Paprika in Tomatensahne g,i, 1,3,6	Pasta mit Tomaten-Thunfisch-Frischkäsesoße 3,a Weizen, c, g,	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Frühlingszwiebeln  g
Di 14.	Griechischer Kritharaki Auflauf mit Hackfleisch, Paprika und Auberginen in Tomatensoße  a Weizen, j	"Lomo Saltado", gebratene Rinderstreifen mit Zwiebeln und Tomaten 0	5 Kartoffelpuffer mit Apfelmus  a Weizen,c, 1
Mi 15.	Salatteller mit Schinken, Käse, Ei und Hausdressing, dazu Baguette  a Weizen,c,g,j, 1,2,7	Seelachsfilet in knuspriger Panade mit Remoulade a Weizen,c,d,j	Spaghetti Pesto mit gerösteten Pinienkernen und Rukola  a Weizen,c,g,h Cashew, 2,3
Do 16.	Bowl mit Hähnchenstreifen, Karottenreis, fruchtiger Teriyakisoße und Gurkensalat 1, 8, 2, 21, a weizen, f, k, l	Vegetarische Paprikaschote mit Tomatensoße  a Weizen,g, 1,3	Falafel an Paprikasalsa  a weizen,1,2
Fr 17.	gebratenen Mie-Nudeln, pikantem Schweinefleisch, gegrilltem Gemüse und Currysoße  a Weizen,f,1,2	Putenfrikadelle mit Dattel-Curry-Dip d	Kartoffeltaschen mit Kräuterquark und Salatbeilage  g,i
Mo 20.	Deftiges Gulasch vom Schwein  g, 1	Bunte Spirellis mit Pute, Zucchini und Möhrenstreifen in Pestosoße a Weizen,g,h Cashew, 1,14	Vegetarische Bowl mit Reisnudeln, Tofu und gegrilltem Gemüse, dazu eine pikante Kräutersoße  a Weizen,g,1
Di 21.	Spaghetti "Bolognese"  a Weizen,c,g,1,2,3,14,15	Matjes nach "Hausfrauen Art" c,d,g,j, 1,2,3,4	Gebratenes Quorn und Gemüse in Tikka Masalasoße  c,g,h Mandeln,1,2

MOMENTE

Mi 22.	Überbackene Metaxa-Gyrosnudeln  a Weizen,g, 1,3,14	Afghanische Bowl "Kabuli Palaw" mit Rindfleisch, Reis, Linsen, Möhren und Sultaninen, dazu eine pikante Tomatensoße 1, g	Gnocchi mit Kürbiskernen und Salbei-Tomatensoße  a Weizen,g, 1,2
Do 23.	Chickennugget dazu wahlweise fruchtigen Currydip oder Süß-Sauer Soße a weizen,f,i,1,2,	Asia-Bowl mit gebratenen Mie-Nudeln und Gemüse in Sojasoße, dazu Garnelenspieß a Weizen,b,f,i, 1,2,3,6	Quiche mit Lauch, Zwiebeln und Schmanddip  a Weizen,c,g
Fr 24.	Deftiger Kartoffeleintopf mit Würstchen und einem Brötchen  a Hafer/Gerste/Weizen/Roggen,g,i,j,k, 1,2,3,7	Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen und Cesars-Dressing, dazu Baguette d	Kartoffel-Pilzgratin mit Edamer überbacken  g, 1,3
Mo 27.	BBQ-Bowl mit Kartoffelspalten, Pulled Pork, gebratenem Zucchini-Paprikagemüse und Whiskey-BBQ-Soße  a Weizen,j,1	Putenschnitzel an mediterraner Tomatensoße 1,a Weizen, c, g	Afrikanischer Erdnuss-Gemüseintopf, dazu Baguette  a, Weizen,e,j, 1,6
Di 28.	Thunfischlasagne mit Tomatensoße a Weizen,c,d,g,i, 1,2,3	Linsen-Kokos Curry  0	Pasta mit Champignons und Spinat in Käsesahnesoße  a Weizen,g, 1,2,3
Mi 29.	Pfannengyros mit Zaziki und Krautsalat  g	Bowl mit pikant-scharfen Hähnchenstreifen, Gemüse und Walnüssen auf gebratenen Kartoffelwürfeln c,g,i,h Walnuss,1,2,10,15,21	"Zitronen Nudeln" Spaghetti mit Kirschtomaten und Rucola  a Weizen,c,g,2,3
Do 30.	Lasagne a Weizen, g , 1,3,14	Putengulasch mit Waldpilzen 1,3,6,g,i	Bunter Salat mit vegetarisch gefüllten Kartoffeltaschen und Americandressing  c, g, j, l



Bewerten Sie uns!
www.umg-gastronomie.de

Allergene:
a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Sojabohnen, g=Milch, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxid und Sulfite, m=Lupinen, n=Weichtiere



Zusatzstoffe:

1 Antioxidationsmittel, 2 Konservierungsstoff, 3 Farbstoff, 4 Süßungsmittel, 5 enthält eine Phenylalaninquelle, 6 Geschmacksverstärker, 7 Phosphat, 8 geschwefelt, 9 gewachst, 10 geschwärzt, 11 Oberfläche mit Natamycin behandelt, 12 Coffein, 13 Chinin, 14 Alkohol, 15 Milcheiweiß, 16 Eiklar, 17 Sojaweiweiß, 18 Lupineneiweiß, 19 Erbseneiweiß, 20 Weizeneiweiß, 21 Stärke, 22 gentechnisch verändert, 23 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 24 kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen