








studierendenwerk
darmstadt

Speisekarte Dieburg

Datum	Ort	Typ	Beschreibung	Preis
Montag, 18.05.2026	Mensa (A1,F,3)		Rote Beete Cous cous dazu gebackene rote Beete und ein Sojajoghurt-Minz Dip	2,50
Montag, 18.05.2026	Mensa (A1,G,L,3)		Kritharaki-Hirtenkäse Pfanne mit Spinat	2,80
Montag, 18.05.2026	Mensa		Salzkartoffeln	1,20
Montag, 18.05.2026	Mensa		Pommes Frites	1,20
Montag, 18.05.2026	Mensa		Bohnen natur	1,10
Montag, 18.05.2026	Mensa		Kohlrabi	1,10
Montag, 18.05.2026	Mensa (F,3)		Solero-Orange Dessert im Glas	1,30
Montag, 18.05.2026	Mensa (F)		Rote Grütze mit Vanillesauce im Glas	1,30
Montag, 18.05.2026	Mensa (G)		Mandarinenquark	0,90
Montag, 18.05.2026	Mensa (A,A1,C)		Cheese Cake Creme mit Heidelbeer Kompott	1,30
Dienstag, 19.05.2026	Mensa (F)		mensaVital Chili sin carne mit Kräuterreis	2,30
Dienstag, 19.05.2026	Mensa (G,L,5)		Dinkelreisrisotto mit grünem Spargel, Hartkäse und Frühlingszwiebeln	4,20
Dienstag, 19.05.2026	Mensa (A1,G,1,2,3)		Cordon bleu vom Schwein mit Rahmsauce	3,80

Datum	Ort	Typ	Beschreibung	Preis
Dienstag, 19.05.2026	Mensa		Schwenkkartoffeln	1,20
Dienstag, 19.05.2026	Mensa		Basmatireis	1,20
Dienstag, 19.05.2026	Mensa		Pommes Frites	1,20
Dienstag, 19.05.2026	Mensa		Karotten Vichy	1,10
Dienstag, 19.05.2026	Mensa		Erbsen	1,10
Dienstag, 19.05.2026	Mensa (G)		Quarkspeise	0,90
Dienstag, 19.05.2026	Mensa (A,A1,C)		Cheese Cake Creme mit Heidelbeer Kompott	1,30
Dienstag, 19.05.2026	Mensa (A1,C,G,2,3)		Cordon bleu vom Schwein mit einer Zitrone	3,50
Mittwoch, 20.05.2026	Mensa (A1,E,F,K)		mensaVital Pikante Sesamnudeln mit asiatischem Pfannengemüse	3,10
Mittwoch, 20.05.2026	Mensa (A1)		Hausgemachte Pasta mit Spinat-Petersilien-Zitronen- Pesto	2,90
Mittwoch, 20.05.2026	Mensa (G,J,L,1,2,3,4,9)		Schweizer Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Gurken dazu Bratkartoffeln	4,10
Mittwoch, 20.05.2026	Mensa		Pommes Frites	1,20
Donnerstag, 21.05.2026	Mensa (I)		Pfannengemüse mit Paprika, Karotten und Lauch Vollkornreis	2,50
Donnerstag, 21.05.2026	Mensa (A1)		Gnocchi mit Tomaten- ChilisaUCE	2,70
Donnerstag, 21.05.2026	Mensa (A,A1,A4,C,F,G,I,J,K,L,3,9)		Pulled Pork Burger mit Cole Slaw und Barbecuesauce dazu Pommes Frites	5,90
Donnerstag, 21.05.2026	Mensa		Pommes Frites	1,20

Datum	Ort	Typ	Beschreibung	Preis
Freitag, 22.05.2026	Mensa (A1,F)		Barbecue Bowl mit Sojastreifen und Limettenreis	3,90
Freitag, 22.05.2026	Mensa (A1,I)		Hausgemachte Pasta mit Bolognese von roten Linsen	2,00
Freitag, 22.05.2026	Mensa (A1,A4,C,D,G,I,J,L,3)		Gebackener Seelachs mit Sauce tatare	2,80
Freitag, 22.05.2026	Mensa		Pommes Frites	1,20
Freitag, 22.05.2026	Mensa (A1,D)		Gebackener Seelachs mit Zitrone	2,50

 Vegan / Schwein	 Vegan	 Vegetarisch	 Geflügel	 Schwein
 Rind	 Kalb	 Lamm / Schaf	 Wild	 Fisch
 Schwein / Geflügel	 Schwein / Fisch	 Rind / Schwein	 Geflügel / Fisch	

Allergene und Zusatzstoffe *Allergens and Additives*

Allergene *Allergens*

A Glutenhaltiges Getreide *Gluten containing grains*

A1 Weizen *Wheat* • **A2** Dinkel *Spelt* • **A3** Roggen *Rye* • **A4** Gerste *Barley* • **A5** Hafer *Oats*

B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse *Crustaceans an crustacean products*

C Eier und Eierzeugnisse *Eggs and egg products*

D Fisch und Fischerzeugnisse *Fish and fish products*

E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse *Peanuts and peanut products*

F Soja und Sojaerzeugnisse *Soybeans*

G Milch und Milcherzeugnisse *Milk and milk products*

H Schalenfrüchte Nuts

H1 Mandeln *Almonds* • **H2** Haselnüsse *Hazelnuts* • **H3** Walnüsse *Walnuts* • **H4** Cashewnüsse *Cashew nuts* •

H5 Pekannüsse *Pecan nuts* • **H6** Paranüsse *Brazil nuts* • **H7** Pistazien *Pistachio nuts* •

H8 Macadamianüsse *Macadamia nuts*

I Sellerie und Sellerieerzeugnisse *Celery and celery products*

J Senf und Senferzeugnisse *Mustard and mustard products*

K Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse *Sesame and sesame products*

L Schwefeldioxid und Sulfite *Sulfur dioxides and sulfides*

M Lupinen und Lupinenerzeugnisse *Lupines*

N Weichtiere (Mollusken) *Molluscs*

Zusatzstoffe *Additives*

1 Lebensmittelfarbe *Food colouring*

2 Konservierungsstoffe *Preservatives*

3 Antioxidationsmittel *Antioxidants*

4 Geschmacksverstärker *Flavour enhancer*

5 Geschwefelt *Sulfides*

6 Geschwärzt *Blackened*

7 Gewachst *Waxed*

8 Phosphat *Phosphates*

9 Süßungsmittel *Sweeteners*

10 Phenylalaninquelle *Phenylalanine*

Kreuzkontaminationen können bei der Herstellung der Speisen nicht vollständig ausgeschlossen werden. Mögliche Spuren werden nicht gekennzeichnet.

Cross contamination can not be excluded during food production. Traces of allergens are not marked.



Vegan
Vegan



Vegetarisch
Vegetarian



Geflügel
Poultry



Fisch
Fish



Rind
Beef



Rind / Schwein
Beef / Pork



Schwein
Pork



Schwein / Geflügel
Pork / Poultry



Lamm / Schaf
Lamb / Sheep



Wild
Deer



KlimaTeller
ClimatePlate



100 % Bio
100 % organic