




studierendenwerk
darmstadt

Speisekarte Stadtmitte

Datum	Ort	Typ	Beschreibung	Preis
Montag, 18.05.2026	Otto-Berndt-Halle		Bohngemüse mit Paprika und Kartoffeln	2,30
Montag, 18.05.2026	Bistro (A1)		Hausgemachte Pasta dazu eine Tomatensauce mit Champignons	2,00
Montag, 18.05.2026	Otto-Berndt-Halle (A1,G,L,3)		Kritharaki-Hirtenkäse Pfanne mit Spinat	2,80
Montag, 18.05.2026	Otto-Berndt-Halle		Pommes Frites	1,20
Montag, 18.05.2026	Otto-Berndt-Halle		Salzkartoffeln	1,20
Montag, 18.05.2026	Otto-Berndt-Halle		Blumenkohl	1,10
Montag, 18.05.2026	Bistro (A1,I)		Hausgemachte Pasta mit Sauce Bolognese	4,70
Dienstag, 19.05.2026	Otto-Berndt-Halle		Chili-Quinoa Pfanne mit Tomaten und Bohnen	2,30
Dienstag, 19.05.2026	Bistro (A1)		Hausgemachte Pasta dazu eine Tomatensauce mit Champignons	2,00
Dienstag, 19.05.2026	Otto-Berndt-Halle (A1,C,G)		Sahnelinsen auf Spätzle	3,80
Dienstag, 19.05.2026	Otto-Berndt-Halle		Pommes Frites	1,20
Dienstag, 19.05.2026	Otto-Berndt-Halle		Salzkartoffeln	1,20


Datum	Ort	Typ	Beschreibung	Preis
Dienstag, 19.05.2026	Otto-Berndt-Halle		Reis	1,20
Dienstag, 19.05.2026	Otto-Berndt-Halle		Mischgemüse	1,10
Dienstag, 19.05.2026	Otto-Berndt-Halle (A1,C,G,2,3)		Cordon bleu vom Schwein mit einer Zitrone	3,50
Dienstag, 19.05.2026	Bistro (A1,I)		Hausgemachte Pasta mit Sauce Bolognese	4,70
Mittwoch, 20.05.2026	Otto-Berndt-Halle (A1,F)		Schupfnudeln mit Sauerkraut und Tofu	3,50
Mittwoch, 20.05.2026	Bistro (A1)		Hausgemachte Pasta dazu eine Tomatensauce mit Champignons	2,00
Mittwoch, 20.05.2026	Otto-Berndt-Halle (A1,C,G,I)		Hausgemachte Lasagne mit Sonnenblumenbolognese	4,30
Mittwoch, 20.05.2026	Otto-Berndt-Halle (C,G,J,L,1,2,3,4,9)		Schweizer Wurstsalat mit Käse, Zwiebeln und Gurken dazu Bratkartoffeln	4,10
Mittwoch, 20.05.2026	Otto-Berndt-Halle		Pommes Frites	1,20
Mittwoch, 20.05.2026	Otto-Berndt-Halle		Salzkartoffeln	1,20
Mittwoch, 20.05.2026	Otto-Berndt-Halle		Reis	1,20
Mittwoch, 20.05.2026	Otto-Berndt-Halle		Zucchini-Mais Gemüse	1,10
Mittwoch, 20.05.2026	Bistro (A1,I)		Hausgemachte Pasta mit Sauce Bolognese	4,70
Donnerstag, 21.05.2026	Otto-Berndt-Halle (A5)		Kartoffel-Krautpfanne mit Veganem Dip Frankfurter Art	2,30
Donnerstag, 21.05.2026	Bistro (A1)		Hausgemachte Pasta dazu eine Tomatensauce mit Champignons	2,00
Donnerstag, 21.05.2026	Otto-Berndt-Halle (A1,C,G,I)		Tortelloni mit Käsefüllung in Gemüse und Rucola	2,60

Datum	Ort	Typ	Beschreibung	Preis
Donnerstag, 21.05.2026	Otto-Berndt-Halle		Järgergulasch mit frischen Champignons	3,80
Donnerstag, 21.05.2026	Otto-Berndt-Halle		Pommes Frites	1,20
Donnerstag, 21.05.2026	Otto-Berndt-Halle		Salzkartoffeln	1,20
Donnerstag, 21.05.2026	Otto-Berndt-Halle		Reis	1,20
Donnerstag, 21.05.2026	Bistro (A1,I)		Hausgemachte Pasta mit Sauce Bolognese	4,70
Freitag, 22.05.2026	Otto-Berndt-Halle (A1)		Gnocchi mit Tomaten-Chilisauce	2,70
Freitag, 22.05.2026	Bistro (A1)		Hausgemachte Pasta dazu eine Tomatensauce mit Champignons	2,00
Freitag, 22.05.2026	Otto-Berndt-Halle (G)		Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung mit Kräuter Dip	3,00
Freitag, 22.05.2026	Otto-Berndt-Halle		Pommes Frites	1,20
Freitag, 22.05.2026	Otto-Berndt-Halle		Salzkartoffeln	1,20
Freitag, 22.05.2026	Otto-Berndt-Halle		Reis	1,20
Freitag, 22.05.2026	Otto-Berndt-Halle (A1,D,J,L,3)		Gebackener Seelachs Kartoffelsalat mit einer Zitronenecke	3,90
Freitag, 22.05.2026	Bistro (A1,I)		Hausgemachte Pasta mit Sauce Bolognese	4,70

 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