



## Mensa Schicke Möhre





**22. bis 26. Juni 2026**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50  
inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,50  
inkl. Beilagensalat

<p><b>Montag</b> Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>Gebackenes Rotbarschfilet mit holländischer Soße und Gemüsekartoffeln</p> <p>7a,9,13 </p>	<p>BIO-Vollkornspaghetti mit getrockneten Tomaten, Olivenöl und frischem Ruccola</p> <p>7a</p>
<p><b>Dienstag</b> Nachtisch Quark gesüßt 13</p>	<p>Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Langkornreis</p> <p>13 </p>	<p>Kartoffeleintopf mit Gemüse und Fladenbrot</p> <p>7a</p>
<p><b>Mittwoch</b> Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>Paniertes Putenschnitzel mit BIO-Spätzle, Rahmsoße und Erbsen-Möhrengemüse</p> <p>7a,9,13 </p>	<p>Veganes Mini- Maultaschencurry mit Gemüse</p> <p>7a,7d,15</p>
<p><b>Donnerstag</b> Nachtisch Fruchtjoghurt 13</p>	<p>Rinderhackfleisch-Feta-Pfanne mit Paprika und BIO- Höhrchennudeln</p> <p>7a,9,13 </p>	<p>BIO-Spaghetti mit grünem Pesto und geriebenem Käse</p> <p>7a,13,14</p>
<p><b>Freitag</b> Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>Kartoffelgnocci mit Kirschtomaten, Olivenöl und Fetakäse</p> <p>7a,13</p>	<p>Gefüllte Zucchinischiffchen auf Tomatenreis</p> <p>13</p>
<p>Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,50</p>		

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



## Mensa Schicke Möhre




**29. Juni bis 03. Juli 2026**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50  
inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,50  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b> Nachtisch Saisonales Obst	BIO-Rigatoni mit hausgemachter Tomatensoße und geriebenem Käse 7a,13	Kichererbsencurry mit Reis
<b>Dienstag</b> Nachtisch Fruchtyoghurt 13	Rindfleischmaultaschen in der Brühe mit schwäbischem Kartoffelsalat 3,7a,9,15,16 	Bulgarischer Bohnentopf Weiße Bohnen mit Paprika und Karotten geschmort dazu Kartoffeln
<b>Mittwoch</b> Nachtisch Saisonales Obst	Kartoffelgratin mit Hähnchenfleisch und Gemüse 3,13 	Suppe & Milchreis aus Vollmilch mit Kirschen 13
<b>Donnerstag</b> Nachtisch Pudding 13	Macaronia tou Fournou Zypriotischer Nudel(BIO)- auflauf mit Rindfleisch 7a,13 	Linseneintopf mit BIO-Spätzle 7a
<b>Freitag</b> Nachtisch Saisonales Obst	Asiatische Paprikapfanne mit Basmatireis	Tortellinauflauf mit buntem Gemüse und Sahnesoße 7a,13
Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,50		

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



## Mensa Schicke Möhre



**06. bis 10. Juli 2026**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50  
inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,50  
inkl. Beilagensalat

<p><b>Montag</b> Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>"Backfisch" Seelachsfilet im Backteig mit Kartoffelscheiben und Rahm-Erbesen</p> <p>7a,13 </p>	<p>BIO-Spiralnudeln mit Gemüsebolognese und geriebenem Käse</p> <p>7a,13</p>
<p><b>Dienstag</b> Nachtisch Quark gesüßt 13</p>	<p>Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Curry-Ananassoße und Reis</p> <p>7a,13 </p>	<p>BIO-Tagliatelle mit Gemüse- Sahne-Soße</p> <p>7a,13</p>
<p><b>Mittwoch</b> Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>Suppe Belgische Waffeln mit roter Grütze und flüssiger Sahne</p> <p>7a,13</p>	<p>Vegetarische Maultaschen überbacken</p> <p>7a,13</p>
<p><b>Donnerstag</b></p>	<p>Tschechischer Hefeknödel mit Pilzrahmsoße</p> <p>7a,13</p>	<p>Tortillia-Wrap mit Gemüse, Falaffelbällchen und Quark</p> <p>7a,13,15</p>
<p><b>Freitag</b> Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Käse überbacken</p> <p>7a,9,13</p>	<p>Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Quarkdip</p> <p>7a,13</p>
<p>Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,50</p>		

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



## Mensa Schicke Möhre





**13. bis 17. Juli 2026**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50  
inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,50  
inkl. Beilagensalat

<p><b>Montag</b> Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>Rindfleischbällchen mit Zucchini, Paprika und Tomate in würziger Soße dazu Kartoffelkroketten </p> <p>7a,9</p>	<p>BIO-Spinatnudeln mit Kirschtomaten, Sonnenblumenkerne, Olivenöl und Parmesanspäne</p> <p>7a</p>
<p><b>Dienstag</b> Nachtisch Fruchtjoghurt 13</p>	<p>Geflügelbratwürstchen mit Erbsen-Möhren-Rahmgemüse und Kartoffelpüree </p> <p>13,16,18,19</p>	<p>Nudel(BIO)-Gemüse Eintopf mit Fladenbrot</p> <p>7a</p>
<p><b>Mittwoch</b> Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>BIO-Spaghetti mit Tomatensoße und geriebenem Käse</p> <p>7a,13</p>	<p>Suppe &amp; Kaiserschmarrn mit Apfelmark</p> <p>3,7a,13</p>
<p><b>Donnerstag</b> Nachtisch Pudding 13</p>	<p>Gedämpftes Seehechtfilet mit Senfsoße und Kartoffeln </p> <p>13</p>	<p>Mascarpone-Maccaroni kurze Maccaroni mit Broccoli, Karotten und Käse überbacken</p> <p>7a,13</p>
<p><b>Freitag</b> Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>Indisches Curryhuhn mit Basmatireis </p> <p>13</p>	<p>BIO-Spaghetti mit Knoblauch, getrockneten Tomaten und Ruccola</p> <p>7a</p>
<p>Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,50</p>		

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



## Mensa Schicke Möhre

**20. bis 24. Juli 2026**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50  
inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,50  
inkl. Beilagensalat

<p><b>Montag</b> Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>Suppe Finnischer Karotten-Reisauflauf (süß) 7a,13</p>	<p>Semmelknödel mit Champignons, Sahne und Kirschtomaten 7a,9,13</p>
<p><b>Dienstag</b> Nachtisch Quark gesüßt 13</p>	<p>Gebratene Hähnchenbrust mit -Gemüse-Cous Cous und Qurakdip 3,7a,13 </p>	<p>Drei-farbige BIO-Pasta mit Tomatensoße und Käse überbacken 7a,13</p>
<p><b>Mittwoch</b> Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>Rahmspinat mit gebackenen Kartoffelscheiben und kleinem Eieromlett 9,13</p>	<p>Pizza "Margherita" mit Tomate &amp; Käse 1,7a,9,13</p>
<p><b>Donnerstag</b> Nachtisch Fruchtjoghurt 13</p>	<p>Putenstreifen "Försterin" in Pilzrahmsauce dazu Langkornreis und Möhrengemüse 7a,13 </p>	<p>Mini-Maultaschen-Gemüse Curry 7a,7d,11</p>
<p><b>Freitag</b> Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>BIO-Rigatoni mit Rinderbolognese und geriebenem Käse 7a,13 </p>	<p>Suppe Mohn-Schupfnudeln mit Vanillasauce 7a, 13</p>
<p>Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,50</p>		

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



## Mensa Schicke Möhre


**27. bis 31. Juli 2026**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50  
inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,50  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b> Nachtisch Saisonales Obst	Gegrillte Hähnchenhaxen mit Tomatendip und Gemüsereis  7a,13 	Vegetarischer Gaisburger Marsch mit Möhren Lauch, Kartoffeln, BIO-Spätzle  7a
<b>Dienstag</b> Nachtisch Fruchtjoghurt 13	Rinderfrikadelle mit Paprikasoße und Kartoffelpüree  7a,9,13,16,19 	BIO-Bandnudeln mit Grillgemüse und Sonnenblumenkerne  7a
<b>Mittwoch</b> Nachtisch Saisonales Obst	Weißkraut-Curry mit Kokosmilch und Basmatireis  13	Falafelbällchen auf Gemüseragout mit Quark  7a,13,15
<b>Donnerstag</b>	BIO-Spaghetti "Bolognese" mit Rinderhackfleischsoße  7a 	Suppe & Grießbrei mit Kirschen und Zimt & Zucker  7a, 13
<b>Freitag</b> Nachtisch Saisonales Obst	Soljanka-Würziger Eintopf mit Putenwurst dazu Sauerrahm- topping und Roggenbrötchen  7a,13 	Frühlingsröllchen mit Currysoße und Reis  7a,9,12,13,15
Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,50		

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



## Mensa Schicke Möhre




**03. bis 07. August 2026 (Sommerferien)**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50  
inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,50  
inkl. Beilagensalat

<p><b>Montag</b> Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>Gebratene Hähnchenstreifen in Champignon-Rahmsoße mit BIO-Spätzle</p> <p>7a,13</p>	<p>Kartoffel-Gemüsegratin</p> <p>13</p>
<p><b>Dienstag</b> Nachtisch Quark gesüßt 13</p>	<p>Cevapcici vom Rind mit Djuved-Reis und Ajvar</p> <p>7a,9,13 </p>	<p>Brokkoli- &amp; Möhrengemüse mit holländischer Soße und Salzkartoffeln</p> <p>1,7a,9,13</p>
<p><b>Mittwoch</b> Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>Paniertes Putenschnitzel mit Petersilienkartoffeln und Rahmsoße</p> <p>7a,9,13 </p>	<p>BIO-Spiralnudeln mit fruchtiger Currysoße</p> <p>7a,13</p>
<p><b>Donnerstag</b> Nachtisch Fruchtjoghurt 13</p>	<p>BIO-Vollkorn-Spaghetti mit Geflügelbolognese und geriebenem Käse</p> <p>7a,13 </p>	<p>Bunte Kinderpaella Langkornreis mit Erbsen, Möhren und Mais</p>
<p><b>Freitag</b> Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>Suppe &amp; Kaiserschmarrn mit Apfelmark</p> <p>3,7a,13</p>	<p>Gebackenes Gemüse mit veg. Schnitzel und BIO-Nudeln</p> <p>7a,9,13,19</p>
<p>Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,50</p>		

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



## Mensa Schicke Möhre




**10. bis 14. August 2026 (Sommerferien)**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50  
inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,50  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b> Nachtisch Saisonales Obst	Panierte Hähnchenschnitzel mit BIO-Spätzle, und Gemüse in Rahm 7a,9,13 	<b>Buntes Grillgemüse-Curry            mit Basmatireis</b> 13
<b>Dienstag</b> Nachtisch Quark gesüßt 13	Suppe Grießbrei mit Zimt-Kirschen 7a,13	<b>Gemügestäbchen            mit Kartoffelpüree und            Kräutersoße</b> 13,18,19
<b>Mittwoch</b> Nachtisch Saisonales Obst	<b>Kartoffeleintopf            mit Putenwürstchen            und Roggenbrot</b> 4,7a,13 	Eierpfannkuchen mit Gemüse und Sauerrahm 7a,9,13
<b>Donnerstag</b> Nachtisch Fruchtjoghurt 13	<b>Gedämpftes Kabeljaufilet            mit Dillsoße            und Kartoffeln</b> 7a,13 	Brokkolie-Nudel (BIO) Auflauf 7a,13
<b>Freitag</b> Nachtisch Saisonales Obst	<b>Geflügelcurrywurst            mit Kartoffelpüree</b> 7a,19,18 	Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Käse überbacken 7a,9,13
Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,50		

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

**Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.**



## Mensa Schicke Möhre

**17. bis 21. August 2026 (Sommerferien)**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke





Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50

inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,50

inkl. Beilagensalat

<p><b>Montag</b> Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>Dönerteller (Huhn) mit Krautsalat gebackenen Kartoffelecken und Quarkdip  7a,13</p>	<p>Vegetarischer Nudel(BIO)- auflauf 7a,13</p>
<p><b>Dienstag</b> Nachtisch Quark gesüßt 13</p>	<p>Piccata von der Hähnchenbrust auf Tomatenrigatoni (BIO) 7a </p>	<p>Vegetarisches Chili mit Langkornreis</p>
<p><b>Mittwoch</b> Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Bulgur und Ratatouillegemüse 7a,13 </p>	<p>Gnocci mit Kirschtomatensoße und Zucchiniwürfeln 7a,13</p>
<p><b>Donnerstag</b> Nachtisch Fruchtjoghurt 13</p>	<p>BIO-Spagehetti "Bolo-Bianco" mit Rinderhackfleisch und Gemüsewürfel und Sahneseße 7a,13 </p>	<p>Linseneintopf mit BIO-Spätzle 7a</p>
<p><b>Freitag</b> Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>Tortellini mit Ricotta- Spinatfüllung dazu Kräutersoße 7a,9,13</p>	<p>Frühlingsröllchen mit gebratenem Reis und Mango-Dipsoße 7a,9,12,13,15</p>
<p>Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,50</p>		

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



## Mensa Schicke Möhre




**24. bis 28. August 2026 (Sommerferien)**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50  
inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,50  
inkl. Beilagensalat

<p><b>Montag</b> Nachtsch Saisonales Obst</p>	<p>Hähnchen-Schaschlikpfanne mit BIO-Nudeln</p> <p>7a,15 </p>	<p>Italienische BIO-Pasta mit gegrilltem Gemüse und Parmesanspäne</p> <p>7a</p>
<p><b>Dienstag</b> Nachtsch Quark gesüßt 13</p>	<p>Panierte Fischstäbchen (Alaska- Seelachs) mit Salzkartoffeln und Spinat</p> <p>7a,13,16 </p>	<p>Mexikanisches Pfannengemüse mit Langkornreis</p>
<p><b>Mittwoch</b> Nachtsch Saisonales Obst</p>	<p>Chicken Nuggets Gebackene Hähnchenstücke mit Kartoffelecken, Ketchup und Mayonaise</p> <p>7a,13 </p>	<p>"Orchiette" BIO-Öhrchennudeln mit grünem Gemüse, Olivenöl und Mozzarellawürfel</p> <p>7a,13</p>
<p><b>Donnerstag</b> Nachtsch Fruchtjoghurt 13</p>	<p>Gemüseschnitzel mit Kartoffelpüree und Rahmsoße</p> <p>7a,9,13,18</p>	<p>Krautfleckerl BIO-Spiralnudeln mit Weißkraut, Gewürzen und Sahne</p> <p>7a,13</p>
<p><b>Freitag</b> Nachtsch Saisonales Obst</p>	<p>Tortillia-Wrap mit würziger Gemüsefüllung dazu Quarkdip</p> <p>7a,13</p>	<p>Indisches Gemüsecurry mit Basmatireis</p> <p>13</p>

Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,50

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtsch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



## Mensa Schicke Möhre

**August bis 04. September 2026 (Sommerferien)**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50  
inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,50  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b> Nachtisch Saisonales Obst	Lasagne "Bolognese" mit Rindfleischfüllung  7a,9,13,15 	<b>Gnocci            mit Spinat-Käsesoße</b>  7a, 13 
<b>Dienstag</b> Nachtisch Quark gesüßt 13	<b>Vegetarische Maultaschen in            der Brühe mit schwäbischem            Kartoffelsalat</b>  3,7a,9,15,16	"Spaghetti(BIO)-Pizza" mit Mozzarella und Tomaten mit Käse gratiniert  7a,13
<b>Mittwoch</b> Nachtisch Saisonales Obst	<b>Erbesen-Möhren-Rahmgemüse            mit Kartoffeln und kleinem            Eieromelette</b>  9,13 	Pfannkuchen mit Rahmchampignons gefüllt  7a,9,13
<b>Donnerstag</b> Nachtisch Fruchtojoghurt 13	Irish Shepherd´s Pie Rinderhack mit Möhren & Erbsen überbacken mit Kartoffelbrei und Cheddar  7a,13,18 	<b>Gemüsemaultaschen            in Tomaten-Kräuter-            Sahnesoße</b>  7a,9,13
<b>Freitag</b> Nachtisch Saisonales Obst	<b>Paniertes Putenschnitzel            mit BIO-Nudeln und Rahm-            Kohlrabi</b>  7a,9,13,18 	Suppe Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillasoße  7a,13
<b>Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,50</b>		

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

**Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.**



## Mensa Schicke Möhre

**07. bis 11. September 2026 (Sommerferien)**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50  
inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,50  
inkl. Beilagensalat

<p><b>Montag</b> Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>Suppe &amp; Eierpfannkuchen mit Apfelmark</p> <p>3,7a,13</p>	<p>Tortillia-Wrap mit bunter Gemüsefüllung</p> <p>7a,13</p>
<p><b>Dienstag</b> Nachtisch Quark gesüßt 13</p>	<p>Kötbullar - Rindfleischbällchen in Preiselbeerrahmsoße und Kartoffelpüree</p> <p>7a,13,18 </p>	<p>BIO-Penne mit Kürbiswürfeln in Soße</p> <p>7a,13</p>
<p><b>Mittwoch</b> Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>Rindfleischmaultaschen in der Brühe mit schwäbischem Kartoffelsalat</p> <p>3,7a,9,15,16 </p>	<p>Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Käse überbacken</p> <p>7a,9,13</p>
<p><b>Donnerstag</b> Nachtisch Fruchtjoghurt 13</p>	<p>BIO-Penne-Nudeln mit Lachswürfel in cremiger Soße</p> <p>7a,13 </p>	<p>Kartoffel-Gemüsegratin</p> <p>13</p>
<p><b>Freitag</b> Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>Kalbsfleischfrikadelle mit Reis und Kräutersoße</p> <p>7a,9,13,15 </p>	<p>Vegetarisches Schnitzel mit Djuved-Reis und Ajvar</p> <p>7a,9,13,19</p>
<p>Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,50</p>		

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



## Mensa Schicke Möhre





**14. bis 18. September 2026**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50  
inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,50  
inkl. Beilagensalat

<p><b>Montag</b> Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>Hähnchen-Minischnitzel mit BIO-Spätzle und Rahmblumenkohl</p> <p>7a,13 </p>	<p>Kartoffelgratin mit buntem Gemüse</p> <p>13</p>
<p><b>Dienstag</b> Nachtisch Quark gesüßt 13</p>	<p>BIO-Rigatoni mit Möhren, Tomaten und Rinderhackfleisch</p> <p>7a </p>	<p>Blumenkohl &amp; Brokkolie mit holländischer Soße und Kartoffeln</p> <p>13</p>
<p><b>Mittwoch</b> Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>"Hot Dog" Putenwürstchen im Brot, dazu Kartoffelecken und Dip</p> <p>4,7a,13,16 </p>	<p>Kartoffelgnocci in Tomaten-Sahnesoße</p> <p>7a,13</p>
<p><b>Donnerstag</b> Nachtisch Fruchtjoghurt 13</p>	<p>Suppe &amp; Dampfnudeln mit Vanillasoße</p> <p>3,7a,9,13</p>	<p>Ungarisches Lesco Paprika-Gemüsetopf mit BIO-Nudeln</p> <p>7a</p>
<p><b>Freitag</b> Nachtisch Saisonales Obst</p>	<p>Paniertes Rotbarschfilet mit Salzkartoffeln und Remouladensoße</p> <p>1,7a,13 </p>	<p>Ravioli mit Käsefüllung dazu Tomatensoße und geriebenem Käse</p> <p>7a,13</p>
<p>Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,50</p>		

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



## Mensa Schicke Möhre





**21. bis 25. September 2026**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50  
inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,50  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b> Nachtisch Saisonales Obst	Gebratene Hähnchenstreifen in Rahmsoße mit Erbsen dazu BIO-Nudeln 7a,13 	Pfannkuchen mit buntem Gemüseragout 7a,13
<b>Dienstag</b> Nachtisch Quark gesüßt 13	Schwäbische Linsengericht mit BIO-Spätzle und Putenwiener 4,7a,16 	BIO-Farfalennudeln "Manti-Art" mit Joghurtsoße und Paprikabutter 7a,13
<b>Mittwoch</b> Nachtisch Saisonales Obst	Putengyros mit gebackenen Kartoffeln und Tzaziki 7a,13,15,16 	Suppe & "Quarkkeulchen" Quarktaler mit Rosinen und Apfelmark 7a,9,13
<b>Donnerstag</b> Nachtisch Fruchtojoghurt 13	Gemüsepfanne süß-sauer mit Basmatireis	BIO-Rigatoni mit sahniger Tomatensoße 7a,13
<b>Freitag</b> Nachtisch Saisonales Obst	Slowenischer Spinat Rinderhackfleisch- Spinatauflauf mit Kartoffeln 7a,13 	Pierogi-Teigtaschen Butter-Salbei und Kirschtomaten 7a,13
Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,50		

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



## Mensa Schicke Möhre

**28. September bis 02. Oktober 2026**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50  
inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,50  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b> Nachtisch Saisonales Obst	Chili von Carne - Rinderhackfleischtopf mit Kindeybohnen dazu Reis 	BIO-Bandnudeln "al arrabiata" mit pikanter Tomatensoße und geriebenem Käse 7a,13
<b>Dienstag</b> Nachtisch Quark gesüßt 13	Kartoffel-Gemüseauflauf 13	BIO-Vollkornspaghetti mit Gemüsebolognese und geriebenem Käse 7a,13
<b>Mittwoch</b> Nachtisch Saisonales Obst	BIO-Rigatoni "a la Tina" mit feinem Schafskäse, Kirschtomaten, Oregano und Olivenöl 7a,9,13	Spanische Kartoffel- Paprikatortillia 9,13
<b>Donnerstag</b> Nachtisch Fruchtjoghurt 13	Hähnchenhacksteak mit Kartoffelpüree und Soße  7a,15,16,18,19	Karotten-Spätzle-Eintopf mit Roggenbrot 7a
<b>Freitag</b> Nachtisch Saisonales Obst	Schlemmerteller vom Huhn mit Spargel, Möhren und heller Soße dazu Vollkornreis  13	Slowakische Kartoffelknödel mit Kraut, Schmand, Schafskäse und roter Paprika 3,7a,13
Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,50		

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



## Mensa Schicke Möhre





**05. bis 09. Oktober 2026**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Grün markierte Gerichte = Empfohlen für eine ausgewogene Ernährung

Tagesmenü € 4,50  
inkl. Beilagensalat

Menü Nr. 2 € 4,50  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b> Nachtisch Saisonales Obst	Indisches Curryhuhn mit Basmatireis 13 	Kürbis-Kartoffelauflauf 13
<b>Dienstag</b> Nachtisch Quark gesüßt 13	Spaghetti "Carbonara Art" mit Putenfleischstücken in Sahnesoße 7a,13,18 	Asiatische Paprika- Gemüsepfanne mit Tofuwürfeln und Basmatireis 12
<b>Mittwoch</b> Nachtisch Saisonales Obst	Geschmorte Hähnchenhaxen in leckerer Soße mit grünen Bohnen, Paprika dazu Kartoffelpüree 7a,13,18 	Gemüselasagne 7a,9,13,15
<b>Donnerstag</b> Nachtisch Fruchtojoghurt 13	Schwäbische Linsengericht mit BIO-Spätzle und Putenwiener 4,7a,16 	Gemüsefrikadelle mit Kartoffelpüree und Sahnesoße 7a,13,18,19
<b>Freitag</b> Nachtisch Saisonales Obst	Suppe Reibekuchen mit Apfelmark 7a,9	Spätzle(BIO)-Rahmpfanne mit Champignons und Kirschtomaten 7a,9,13
Täglich: Großer Salatteller vom Buffet mit frischem Brot (Menü 3) € 4,50		

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet soweit nicht anders gekennzeichnet Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität. Weitere BIO-Zutaten entnehmen sie dem Speiseplan.



## Kennzeichnung

Die uns gemeldeten Allergien und Unverträglichkeiten werden selbstverständlich beachten,  
jedoch können bei bestimmten Lebensmittel Spuren von Allergenen vorhanden sein.

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Nitritpökelsalz
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Süßstoff

## Allergene

- 7 Glutenhaltiges Getreide  
(a.Weizen,b.Roggen,c.Gerste,d.Hafer,e.Dinkel,f.Kamut)
- 8 Krebstiere
- 9 Eier
- 10 Fisch
- 11 Erdnüsse
- 12 Soja
- 13 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- 14 Schalenfrüchte  
(a.Mandel,b.Haselnuss,c.Walnuss,d.Cashew,e.Pecan-,f.Para-,g.Pistazie,h.Macadamia- und Queenslandnuss)
- 15 Sellerie
- 16 Senf
- 17 Sesamsamen
- 18 Schwefeldioxid und Sulfite-Konzentration
- 19 Lupinen
- 20 Weichtiere



enthält Geflügel



enthält Rind/Kalb



enthält Fisch

**Backwaren zum Mittagessen/Snack  
enthalten in der Regel 7a,7b,7c,7d,13  
Gemeldete Allergien/Unverträglichkeiten werden  
bei der Zubereitung und Ausgabe der Speisen beachtet.**