STUDIERENDENWERK SAARLAND

Speiseplan für Hochschule der Bildenden Künste Saar HBK
KW 47: 16.11.2026 - 20.11.2026

	Mo (16.11.2026)	Di (17.11.2026)	Mi (18.11.2026)	Do (19.11.2026)	Fr (20.11.2026)
Menü 1	**Spaghetti** „rein pflanzlich“ Soja Bolognaise, „rein pflanzlich“ Geriebener Käse, Bunt gemischter Blattsalat, Klare Salatsoße, Obst *Inhaltsstoffe: Weizen*	**„rein pflanzlich“ Spaghetti Primavera** *Inhaltsstoffe: Knoblauch, Soja, Sesamsamen, Weizen*	**„rein pflanzlich“ Rote Bete Puffer paniert** „rein pflanzlich“ Kräuter-Dip, Salzkartoffeln, Bunt gemischter Blattsalat, Klare Salatsoße, Obst *Inhaltsstoffe: Weizen*	**„rein pflanzlich“ Schmorgemüse in Rotweinsoße** Polenta *Inhaltsstoffe: Antioxidationsmittel, Alkohol, Knoblauch, Soja, Sellerie, Schwefeldioxid / Sulfite, Weizen*	**„rein pflanzlich“ Sesam-Karotten-Knusperstick** Hausgemachter Kartoffelstampf, Braune Soße *Inhaltsstoffe: Sellerie, Sesamsamen, Weizen*
Menü 2	**Kartoffel-Möhren-Kichererbsen-Eintopf** Brötchen, Bunt gemischter Blattsalat, Klare Salatsoße, Weiße Salatsoße, Obst *Inhaltsstoffe: Knoblauch*	**Schupfnudeln mit buntem Gemüse** Gurken-Bohnen-Tomatensalat, Pfirsich-Joghurtcreme *Inhaltsstoffe: Ei, Weizen*	**Tomatenmakkaroni mit geriebenem Käse** Bunt gemischter Blattsalat, Klare Salatsoße, Weiße Salatsoße, Obst *Inhaltsstoffe: Konservierungsstoff, Knoblauch, Ei, Milch und Laktose, Sellerie, Weizen*	**Linsen-Gemüse-Chili** Vollkornnudeln, Gurkensalat Toskana, Stracciatella-Bananen-Sahnequark *Inhaltsstoffe: Knoblauch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid / Sulfite*	**Buntes Gemüse in Cremiger Soße mit gebackenem Tofu und Vollkornpasta** Bunt gemischter Blattsalat, Klare Salatsoße, Weiße Salatsoße, Stracciatella-Quark *Inhaltsstoffe: Soja, Milch und Laktose, Weizen*

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans behalten wir uns vor.
Wir wünschen Ihnen guten Appetit.