STUDIERENDENWERK SAARLAND

Speiseplan für Hochschule der Bildenden Künste Saar HBK
KW 48: 23.11.2026 - 27.11.2026

	Mo (23.11.2026)	Di (24.11.2026)	Mi (25.11.2026)	Do (26.11.2026)	Fr (27.11.2026)
Menü 1	**„rein pflanzlich“ Sojagyros mit Limetten-Dip** Beilage *Inhaltsstoffe: Geflügel, aus zum Teil fein zerkleinertem Fleisch, Soja, Milch und Laktose, Sellerie, Senf, Antioxidationsmittel, Knoblauch*	**Chili sin carne** Nachos, Karottensalat, Sahnepudding *Inhaltsstoffe: Knoblauch, vegetarisch, vegan*	**„rein pflanzlich“ Paprika-Pilzgulasch** Bulgur, Bunt gemischter Blattsalat, Klare Salatsoße, Obst *Inhaltsstoffe: Knoblauch*	**„rein pflanzlich“ Kürbis-Rote-Betegemüse mit Reis** Basmatireis, Bunt gemischter Blattsalat, Klare Salatsoße, Obst *Inhaltsstoffe: Knoblauch, Mandeln*	**„rein pflanzlich“ Rote-Bete-Gnocchi-Pfanne mit Spinat, Tomaten und Walnüssen** Bunt gemischter Blattsalat, Klare Salatsoße, Obst *Inhaltsstoffe: Knoblauch, Weizen, Walnüsse*
Menü 2	**Chili-Pasta mit Knoblauch und Hartkäse** Bunt gemischter Blattsalat, Klare Salatsoße, Weiße Salatsoße, Obst *Inhaltsstoffe: Knoblauch, mit tierischem LAB, Milch und Laktose, Weizen, Pistazien*	**Pasta„Boccolotti“** Tomatensoße, Bunt gemischter Blattsalat, Klare Salatsoße, Obst *Inhaltsstoffe: Weizen*	**Punjabi Rajma (Indisches Gericht)** Reis, Bunt gemischter Blattsalat, Klare Salatsoße, Weiße Salatsoße Dressing, Obst *Inhaltsstoffe: Knoblauch, Weizen*	**„rein pflanzlich“ Gemüse-Paella** Kräuterdip, Pusztasalat, Pudding Karamel *Inhaltsstoffe: Knoblauch*	**Herzhafter Kartoffelauflauf mit Blumenkohl und Broccoli** Bunt gemischter Blattsalat, Klare Salatsoße, Weiße Salatsoße Dressing, Obst *Inhaltsstoffe: Knoblauch, Ei, Milch und Laktose, Sellerie, Senf*

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