





















Medizinische Hochschule Hannover

Speiseplan der Mensa

13.05. - 17.05.2024

2	Mensa-Angebot I	Mensa-Angebot II	Mensa-Angebot III	Marktplatz
Mo		Geflügel  „Cordon Bleu“ Geflügelsoße Pommes frites 1128 kcal / 4732 kJ	Frühlingsrolle  Asiasoße Langkornreis 690 kcal / 2895 kJ	Panierter Schellfisch  Zerlassene Butter Rosenkohl Kartoffelpüree 789 kcal / 3289 kJ
Di	Schweinesteak  Kräuterbutter Balkangemüse Macaire-Kartoffeln 832 kcal / 3486 kJ		Veganes  Tomaten-Pilzragout Rigatoni 646 kcal / 2709 kJ	Fischfrikadelle  Fisch-Nuggets Kartoffelsalat Gurkensalat 901 kcal / 3779 kJ
Mi		Hähnchenbrustfilet  Erdnuss- Koriandersoße Jasminreis 425 kcal / 1779 kJ	Penne "Spinati"  627 kcal / 2622 kJ oder Penne „Bolognese“  694 kcal / 1903 kJ	Gemüseteller 
Do		Tortellini-Duo  Tomatensoße Vegane Variante  966 kcal / 4069 kJ	Indisches  Blumenkohl-Curry Langkornreis 643 kcal / 2696 kJ	Spanisches  Würstchengulasch Spiralnudeln 816 kcal / 3412 kJ
Fr		Gemüse-  Haferflocken-Bratling  Buntes Bohnengemüse Kartoffelspalten 1018 kcal / 4247 kJ	Penne  Rote-Linsensoße  756 kcal / 3162 kJ	Gebäckene  Panierte Scholle  Paprikasoße Zitronenrisotto 821 kcal / 3440 kJ



Hier geht's zur
Mensa-App.

SCAN ME



Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag
11:30 Uhr bis 14:15 Uhr

Wochenende und an
Feiertagen geschlossen

So finden sie uns im Internet:

www.mhh.de/mensa

Planänderungen behalten wir uns vor. Preise siehe Aushänge in der Mensa.

Wir kochen mit jodiertem Salz. Wir verwenden keinen Alkohol und keine Geschmacksverstärker. Weitere Speisen bieten wir montags bis freitags an den Aktionstheken und den Salatbuffets an. In den Vitrinen finden Sie eine Auswahl portionierter Salate und Tagesdesserts.

Die angegebenen Kalorien- bzw. Kilojoule-Werte beziehen sich auf eine Portionierung gemäß jeweiliger Schauteller-Portion ohne evtl. zusätzlicher Beilage im Schälchen. Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene erfolgt auf den Thekenschildern der einzelnen Mensastationen.

KW 20

Guten Appetit wünscht das MHH-Küchenteam!