

INFORMATION

A = Allergenkennzeichnung

Glutenhaltiges Getreide (GL)

- GL1 enthält Weizen
- GL2 enthält Roggen
- GL3 enthält Gerste
- GL4 enthält Hafer
- GL5 enthält Dinkel (eine Weizenart)
- GL6 enthält Kamut (Khorasan-Weizen)

- KR enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- EI enthält Eier und Eierzeugnisse
- FI enthält Fisch und Fischerzeugnisse
- EN enthält Erdnüsse und Erdnuss-
erzeugnisse
- SO enthält Soja(bohnen) und daraus
gewonnene Erzeugnisse
- ML enthält Milch und Milcherzeugnisse
(einschließlich Laktose)

Schalenfrüchte (NU)

- NU1 enthält Mandeln
- NU2 enthält Haselnüsse
- NU3 enthält Walnüsse
- NU4 enthält Kaschunüsse (Cashewnüsse)
- NU5 enthält Pecannüsse
- NU6 enthält Paranüsse
- NU7 enthält Pistazien
- NU8 enthält Macadamianüsse

- SL enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- SF enthält Senf und Senferzeugnisse
- SE enthält Sesamsamen und Sesam-
samenerzeugnisse
- SW enthält Schwefeldioxid und Sulphite
(> 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- LU enthält Lupine und Lupinerzeugnisse
- WT enthält Weichtiere und daraus
hergestellte Erzeugnisse

Z = Zusatzstoffkennzeichnung

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst

- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel/n
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 koffeinhaltig
- 60 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n

S = Sonstige Kennzeichnung

- 19 mit Flüssigwürze
- 20 mit Milcheiweiß
- 21 mit Milchpulver
- 22 mit Molkeneiweiß
- 23 mit Eiklar
- 24 unter Verwendung von Milch
- 25 unter Verwendung von Sahne
- 53 enthält Erzeugnisse tierischen
Ursprungs
- 62 konserviert mit Thiabendazol und Imazalil
- 64 mit kakaohaltiger Fettglasur

Speisenkennzeichnung



Vegetarisch



Rind



Vegan



Lamm



Schwein



Geflügel



Wild



Fisch



Artgerecht

Fleisch aus artgerechter Tierhaltung



Niedersachsen.
Menü.

Menü für 2,50 € für Studierende



Klimaessen



**2nd
CHANCE**

Restanten



**NEU
bei uns!**

neues Gericht



**NEUE
Rezeptur!**

überarbeitetes Gericht



AKTION

Aktionsgericht/Aktionswochen

Wir verzichten generell auf Alkohol in Form von Wein, Bier, Likör etc. In keiner unserer Speisen ist Alkohol in nennenswerter Höhe enthalten.

INFORMATION



= Allergen labelling

containing cereal with gluten (GL)

GL1 containing wheat

GL2 containing rye

GL3 containing barley

GL4 containing oat

GL5 containing spelt (a type of wheat)

GL6 containing kamut (Khorasan wheat)

KR containing crustaceans and crustacean products

EI containing eggs and egg products

FI containing fish and fish products

EN containing peanuts and peanut products

SO containing soy (beans) and products there of

ML containing milk and milk products (including lactose)

containing edible nuts and products there of (NU)

NU1 containing almonds

NU2 containing hazelnuts

NU3 containing walnuts

NU4 containing cashew nuts

NU5 containing pecan nuts

NU6 containing Brazil nuts

NU7 containing pistachios

NU8 containing macadamia nuts

SL containing celery and celery products

SF containing mustard and mustard products

SE containing sesame seed and sesame seed products

SW containing sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg or 10 mg/l)

LU containing lupine and lupine products

WT containing molluscs and products thereof



= Additive labelling

1 with colouring agent

2 with preservative

3 with antioxidant

6 blackened

7 waxed

8 with phosphate

9 with sweetener(s)

10 contains a source of phenylalanine

11 containing caffeine

60 with sugar and sweetener(s)



= Further labelling

19 with liquid seasoning

20 with milk proteine

21 with milk powder

22 with whey proteine

23 with egg white

24 using milk

25 using cream

53 containing products of animal origin

62 preserved with Thiabendazole and Imazalil

64 with cocoa-based coating

Food labelling



vegetarian



vegan



pork



game



beef



lamb



poultry



fish



Animal Welfare

animal welfare



Niedersachsen.
Menü.

menu for students = 2,50 €



2nd
CHANCE

„Klimaessen“ (climate friendly dishes)



NEW
dish!

leftovers

new dish



NEW
recipe!

reworked dish



SPECIAL

special dish/specials week

We generally refrain from using alcohol in the form of wine, beer, liqueur etc. None of our foods contain alcohol in any significant amount.

INFORMATION

A = Allergenkennzeichnung

Glutenhaltiges Getreide (GL)

- GL1 enthält Weizen
- GL2 enthält Roggen
- GL3 enthält Gerste
- GL4 enthält Hafer
- GL5 enthält Dinkel (eine Weizenart)
- GL6 enthält Kamut (Khorasan-Weizen)

- KR enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- EI enthält Eier und Eierzeugnisse
- FI enthält Fisch und Fischerzeugnisse
- EN enthält Erdnüsse und Erdnuss-
erzeugnisse
- SO enthält Soja(bohnen) und daraus
gewonnene Erzeugnisse
- ML enthält Milch und Milcherzeugnisse
(einschließlich Laktose)

Schalenfrüchte (NU)

- NU1 enthält Mandeln
- NU2 enthält Haselnüsse
- NU3 enthält Walnüsse
- NU4 enthält Kaschunüsse (Cashewnüsse)
- NU5 enthält Pecannüsse
- NU6 enthält Paranüsse
- NU7 enthält Pistazien
- NU8 enthält Macadamianüsse

- SL enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- SF enthält Senf und Senferzeugnisse
- SE enthält Sesamsamen und Sesam-
samenerzeugnisse
- SW enthält Schwefeldioxid und Sulphite
(> 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- LU enthält Lupine und Lupinerzeugnisse
- WT enthält Weichtiere und daraus
hergestellte Erzeugnisse

Z = Zusatzstoffkennzeichnung

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst

- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel/n
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 koffeinhaltig
- 60 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n

S = Sonstige Kennzeichnung

- 19 mit Flüssigwürze
- 20 mit Milcheiweiß
- 21 mit Milchpulver
- 22 mit Molkeneiweiß
- 23 mit Eiklar
- 24 unter Verwendung von Milch
- 25 unter Verwendung von Sahne
- 53 enthält Erzeugnisse tierischen
Ursprungs
- 62 konserviert mit Thiabendazol und Imazalil
- 64 mit kakaohaltiger Fettglasur

Speisenkennzeichnung



Vegetarisch



Rind



Vegan



Lamm



Schwein



Geflügel



Wild



Fisch



Artgerecht

Fleisch aus artgerechter Tierhaltung



**Niedersachsen.
Menü.**

Menü für 2,50 € für Studierende



Klimaessen



**2nd
CHANCE**

Restanten



**NEU
bei uns!**

neues Gericht



**NEUE
Rezeptur!**

überarbeitetes Gericht



AKTION

Aktionsgericht/Aktionswochen

Wir verzichten generell auf Alkohol in Form von Wein, Bier, Likör etc. In keiner unserer Speisen ist Alkohol in nennenswerter Höhe enthalten.

INFORMATION



= Allergen labelling

containing cereal with gluten (GL)

GL1 containing wheat

GL2 containing rye

GL3 containing barley

GL4 containing oat

GL5 containing spelt (a type of wheat)

GL6 containing kamut (Khorasan wheat)

KR containing crustaceans and crustacean products

EI containing eggs and egg products

FI containing fish and fish products

EN containing peanuts and peanut products

SO containing soy (beans) and products there of

ML containing milk and milk products (including lactose)

containing edible nuts and products there of (NU)

NU1 containing almonds

NU2 containing hazelnuts

NU3 containing walnuts

NU4 containing cashew nuts

NU5 containing pecan nuts

NU6 containing Brazil nuts

NU7 containing pistachios

NU8 containing macadamia nuts

SL containing celery and celery products

SF containing mustard and mustard products

SE containing sesame seed and sesame seed products

SW containing sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg or 10 mg/l)

LU containing lupine and lupine products

WT containing molluscs and products thereof



= Additive labelling

1 with colouring agent

2 with preservative

3 with antioxidant

6 blackened

7 waxed

8 with phosphate

9 with sweetener(s)

10 contains a source of phenylalanine

11 containing caffeine

60 with sugar and sweetener(s)



= Further labelling

19 with liquid seasoning

20 with milk proteine

21 with milk powder

22 with whey proteine

23 with egg white

24 using milk

25 using cream

53 containing products of animal origin

62 preserved with Thiabendazole and Imazalil

64 with cocoa-based coating

Food labelling



vegetarian



vegan



pork



game



beef



lamb



poultry



fish



Animal Welfare

animal welfare



Niedersachsen.
Menü.

menu for students = 2,50 €



2nd
CHANCE

„Klimaessen“ (climate friendly dishes)



NEW
dish!

leftovers



NEW
recipe!

new dish

reworked dish



!SPECIAL

special dish/specials week

We generally refrain from using alcohol in the form of wine, beer, liqueur etc. None of our foods contain alcohol in any significant amount.

INFORMATION

A = Allergenkennzeichnung

Glutenhaltiges Getreide (GL)

- GL1 enthält Weizen
- GL2 enthält Roggen
- GL3 enthält Gerste
- GL4 enthält Hafer
- GL5 enthält Dinkel (eine Weizenart)
- GL6 enthält Kamut (Khorasan-Weizen)

- KR enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- EI enthält Eier und Eierzeugnisse
- FI enthält Fisch und Fischerzeugnisse
- EN enthält Erdnüsse und Erdnuss-
erzeugnisse
- SO enthält Soja(bohnen) und daraus
gewonnene Erzeugnisse
- ML enthält Milch und Milcherzeugnisse
(einschließlich Laktose)

Schalenfrüchte (NU)

- NU1 enthält Mandeln
- NU2 enthält Haselnüsse
- NU3 enthält Walnüsse
- NU4 enthält Kaschunüsse (Cashewnüsse)
- NU5 enthält Pecannüsse
- NU6 enthält Paranüsse
- NU7 enthält Pistazien
- NU8 enthält Macadamianüsse

- SL enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- SF enthält Senf und Senferzeugnisse
- SE enthält Sesamsamen und Sesam-
samenerzeugnisse
- SW enthält Schwefeldioxid und Sulphite
(> 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- LU enthält Lupine und Lupinerzeugnisse
- WT enthält Weichtiere und daraus
hergestellte Erzeugnisse

Z = Zusatzstoffkennzeichnung

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst

- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel/n
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 koffeinhaltig
- 60 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n

S = Sonstige Kennzeichnung

- 19 mit Flüssigwürze
- 20 mit Milcheiweiß
- 21 mit Milchpulver
- 22 mit Molkeneiweiß
- 23 mit Eiklar
- 24 unter Verwendung von Milch
- 25 unter Verwendung von Sahne
- 53 enthält Erzeugnisse tierischen
Ursprungs
- 62 konserviert mit Thiabendazol und Imazalil
- 64 mit kakaohaltiger Fettglasur

Speisenkennzeichnung



Vegetarisch



Rind



Vegan



Lamm



Schwein



Geflügel



Wild



Fisch



Artgerecht

Fleisch aus artgerechter Tierhaltung



Niedersachsen.
Menü.

Menü für 2,50 € für Studierende



Klimaessen



**2nd
CHANCE**

Restanten



**NEU
bei uns!**

neues Gericht



**NEUE
Rezeptur!**

überarbeitetes Gericht



AKTION

Aktionsgericht/Aktionswochen

Wir verzichten generell auf Alkohol in Form von Wein, Bier, Likör etc. In keiner unserer Speisen ist Alkohol in nennenswerter Höhe enthalten.

INFORMATION



= Allergen labelling

containing cereal with gluten (GL)

GL1 containing wheat

GL2 containing rye

GL3 containing barley

GL4 containing oat

GL5 containing spelt (a type of wheat)

GL6 containing kamut (Khorasan wheat)

KR containing crustaceans and crustacean products

EI containing eggs and egg products

FI containing fish and fish products

EN containing peanuts and peanut products

SO containing soy (beans) and products thereof

ML containing milk and milk products (including lactose)

containing edible nuts and products thereof (NU)

NU1 containing almonds

NU2 containing hazelnuts

NU3 containing walnuts

NU4 containing cashew nuts

NU5 containing pecan nuts

NU6 containing Brazil nuts

NU7 containing pistachios

NU8 containing macadamia nuts

SL containing celery and celery products

SF containing mustard and mustard products

SE containing sesame seed and sesame seed products

SW containing sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg or 10 mg/l)

LU containing lupine and lupine products

WT containing molluscs and products thereof



= Additive labelling

1 with colouring agent

2 with preservative

3 with antioxidant

6 blackened

7 waxed

8 with phosphate

9 with sweetener(s)

10 contains a source of phenylalanine

11 containing caffeine

60 with sugar and sweetener(s)



= Further labelling

19 with liquid seasoning

20 with milk proteins

21 with milk powder

22 with whey proteins

23 with egg white

24 using milk

25 using cream

53 containing products of animal origin

62 preserved with Thiabendazole and Imazalil

64 with cocoa-based coating

Food labelling



vegetarian



vegan



pork



game



beef



lamb



poultry



fish



Animal Welfare

animal welfare



Niedersachsen Menü

menu for students = 2,50 €



„Klimaessen“ (climate friendly dishes)



2nd CHANCE

leftovers



NEW dish!

new dish



NEW recipe!

reworked dish



SPECIAL

special dish/specials week

We generally refrain from using alcohol in the form of wine, beer, liqueur etc. None of our foods contain alcohol in any significant amount.

INFORMATION

A = Allergenkennzeichnung

Glutenhaltiges Getreide (GL)

- GL1 enthält Weizen
- GL2 enthält Roggen
- GL3 enthält Gerste
- GL4 enthält Hafer
- GL5 enthält Dinkel (eine Weizenart)
- GL6 enthält Kamut (Khorasan-Weizen)

- KR enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- EI enthält Eier und Eierzeugnisse
- FI enthält Fisch und Fischerzeugnisse
- EN enthält Erdnüsse und Erdnuss-
erzeugnisse
- SO enthält Soja(bohnen) und daraus
gewonnene Erzeugnisse
- ML enthält Milch und Milcherzeugnisse
(einschließlich Laktose)

Schalenfrüchte (NU)

- NU1 enthält Mandeln
- NU2 enthält Haselnüsse
- NU3 enthält Walnüsse
- NU4 enthält Kaschunüsse (Cashewnüsse)
- NU5 enthält Pecannüsse
- NU6 enthält Paranüsse
- NU7 enthält Pistazien
- NU8 enthält Macadamianüsse

- SL enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- SF enthält Senf und Senferzeugnisse
- SE enthält Sesamsamen und Sesam-
samenerzeugnisse
- SW enthält Schwefeldioxid und Sulphite
(> 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- LU enthält Lupine und Lupinerzeugnisse
- WT enthält Weichtiere und daraus
hergestellte Erzeugnisse

Z = Zusatzstoffkennzeichnung

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst

- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel/n
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 koffeinhaltig
- 60 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel/n

S = Sonstige Kennzeichnung

- 19 mit Flüssigwürze
- 20 mit Milcheiweiß
- 21 mit Milchpulver
- 22 mit Molkeneiweiß
- 23 mit Eiklar
- 24 unter Verwendung von Milch
- 25 unter Verwendung von Sahne
- 53 enthält Erzeugnisse tierischen
Ursprungs
- 62 konserviert mit Thiabendazol und Imazalil
- 64 mit kakaohaltiger Fettglasur

Speisenkennzeichnung



Vegetarisch



Rind



Vegan



Lamm



Schwein



Geflügel



Wild



Fisch



Artgerecht

Fleisch aus artgerechter Tierhaltung



**Niedersachsen.
Menü.**

Menü für 2,50 € für Studierende



Klimaessen



**2nd
CHANCE**

Restanten



**NEU
bei uns!**

neues Gericht



**NEUE
Rezeptur!**

überarbeitetes Gericht



AKTION

Aktionsgericht/Aktionswochen

Wir verzichten generell auf Alkohol in Form von Wein, Bier, Likör etc. In keiner unserer Speisen ist Alkohol in nennenswerter Höhe enthalten.

INFORMATION



= Allergen labelling

containing cereal with gluten (GL)

GL1 containing wheat

GL2 containing rye

GL3 containing barley

GL4 containing oat

GL5 containing spelt (a type of wheat)

GL6 containing kamut (Khorasan wheat)

KR containing crustaceans and crustacean products

EI containing eggs and egg products

FI containing fish and fish products

EN containing peanuts and peanut products

SO containing soy (beans) and products thereof

ML containing milk and milk products (including lactose)

containing edible nuts and products thereof (NU)

NU1 containing almonds

NU2 containing hazelnuts

NU3 containing walnuts

NU4 containing cashew nuts

NU5 containing pecan nuts

NU6 containing Brazil nuts

NU7 containing pistachios

NU8 containing macadamia nuts

SL containing celery and celery products

SF containing mustard and mustard products

SE containing sesame seed and sesame seed products

SW containing sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg or 10 mg/l)

LU containing lupine and lupine products

WT containing molluscs and products thereof



= Additive labelling

1 with colouring agent

2 with preservative

3 with antioxidant

6 blackened

7 waxed

8 with phosphate

9 with sweetener(s)

10 contains a source of phenylalanine

11 containing caffeine

60 with sugar and sweetener(s)



= Further labelling

19 with liquid seasoning

20 with milk proteins

21 with milk powder

22 with whey proteins

23 with egg white

24 using milk

25 using cream

53 containing products of animal origin

62 preserved with Thiabendazole and Imazalil

64 with cocoa-based coating

Food labelling



vegetarian



vegan



pork



game



beef



lamb



poultry



fish



Animal Welfare

animal welfare



Niedersachsen Menü.

menu for students = 2,50 €



„Klimaessen“ (climate friendly dishes)



2nd CHANCE

leftovers



NEW dish!

new dish



NEW recipe!

reworked dish



SPECIAL

special dish/specials week

We generally refrain from using alcohol in the form of wine, beer, liqueur etc. None of our foods contain alcohol in any significant amount.