

Cafeteria Musikhochschule Lübeck

@hl-mh

KW 22 · 25.05.2026–31.05.2026

Standort: Cafeteria Musikhochschule Lübeck

Adresse: Große Petersgrube 17-19, 23552 Lübeck

Standort-Code: HL_MH

Telefon: +49 451 3101-2972

E-Mail: cafeteria.hl@studentenwerk.sh

Website: <https://www.studentenwerk.sh/de/mensen-in-luebeck>

OpenStreetMap: <https://www.openstreetmap.org/way/142349122>

Cafeteria der Musikhochschule Lübeck in der Großen Petersgrube (Standort HL_MH). Mittagsausgabe Mo–Fr 11:30–14:00. Live-Daten vom Studierendenwerk Schleswig-Holstein, gefördert als FEP-0837 Proposals.

Wochenplan

Dienstag · 2026-05-26

Buntes Chili sin Carne mit Mais, Karotten-, Paprika-Würfeln und Kidneybohnen dazu Baguette — 2.35 EUR · 100 Portionen

Preise — Studierende: 2.35 EUR · Bedienstete: 4.15 EUR · Gäste: 5.15 EUR

vegan · vegetarisch

Allergene: Gluten

Hähnchenragout in Rahmsauce mit Champignons, Spargel und Erbsen und Salzkartoffeln — 3.80 EUR · 100 Portionen

Preise — Studierende: 3.80 EUR · Bedienstete: 5.60 EUR · Gäste: 6.60 EUR

Allergene: Gluten, Milch, Senf, Sellerie

Mittwoch · 2026-05-27

Cremiges Blumenkohl-Kartoffel-Curry mit Rucola-Topping — 2.75 EUR · 100 Portionen

Preise — Studierende: 2.75 EUR · Bedienstete: 4.95 EUR · Gäste: 5.95 EUR

vegan · vegetarisch

Allergene: Gluten, Soja

Beef-Burger mit Mozzarella, Tomate, Basilikum-Aioli und Pommes — 6.35 EUR · 100 Portionen

Preise — Studierende: 6.35 EUR · Bedienstete: 6.35 EUR · Gäste: 6.35 EUR

Allergene: Eier, Gluten, Milch, Senf

Donnerstag · 2026-05-28

Adas Polo - Iranisches Linsengericht mit Datteln [Bio], Mandeln, Rosinen und Reis — 2.75 EUR · 100 Portionen

Preise — Studierende: 2.75 EUR · Bedienstete: 4.55 EUR · Gäste: 5.55 EUR

vegan · vegetarisch

Allergene: Schalenfrüchte

Paniertes Schweineschnitzel gold-gebacken mit mediterraner Paprika-Oliven-Sauce und Zitronenkartoffeln — 4.10 EUR · 100 Portionen

Preise — Studierende: 4.10 EUR · Bedienstete: 5.90 EUR · Gäste: 6.90 EUR

Allergene: Eier, Gluten, Milch

Freitag · 2026-05-29

Linsen-Kartoffel-Bowl im Kokos-Curry-Sud mit Limette und Petersilie — 2.35 EUR · 100 Portionen

Preise — Studierende: 2.35 EUR · Bedienstete: 4.15 EUR · Gäste: 5.15 EUR

vegan · vegetarisch

Knuspriges Seelachsfilet aus dem Ofen mit hausgemachter Remouladensauce mit Röstkartoffeln — 4.95 EUR · 100 Portionen

Preise — Studierende: 4.95 EUR · Bedienstete: 4.95 EUR · Gäste: 4.95 EUR

Allergene: Eier, Fische, Gluten, Milch, Senf

Automatisch erstellt am 25.5.2026, 22:39:42. Allergen- und Nährwertangaben ohne Gewähr.