



Speiseplan vom 22.09.2025 bis 28.09.2025

Mensa Königswall

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Wikingertopf, Rindfleischklößchen (a,aa,c,i,j) in heller Soße mit Erbsen und Möhren (08) Bio-Reis Möhrensalat mit Apfel (03) Banane	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel (a) Erbsen-Möhrengemüse (01,02) hausgemachtes Kartoffelpüree mit Bio-Milch (g,p,q) Joghurt Vanille (01) (p,q)	Meyer´s Rostbratwurst oder (08) Geflügel-Bratwurst (i,p,q) braune Soße (c) Apfelrotkohl (03) Salz-Kartoffeln Karamelpudding (p,q)	frischer Möhreeneintopf vegetarisch (i) Scheiben von der Putenwurst vom Putenparadies (02) (g,i,j) Dinkel-Vollkornbrötchen (a,aa,ae) Fruchtjoghurt Kirsche (p,q)	gebackenes Seelachsfilet (19) (a,aa,d,g,j,p,q) Rahmsoße zu Fisch (08) (d) Salzkartoffeln Gurkensalat Mascaponencreme Birne/Quitte (p,q)
Menü B	Blumenkohl-Käsemedaillon (a,aa,p,q) Kräutersoße (08) (i) Zuckererbsen (01,02) Salz-Kartoffeln Banane	Milchschnitzel (fleischfrei aus Milch) (a,aa,ad,c,p,q) stückige Tomaten- Gemüsesoße (i) Bio-Gabelspaghetti (a) bunter Salat 2 Frenchdressing mit Bio-Milch und Bio-Leinöl (03) (c,g,j,l,p,q) Joghurt Vanille (01) (p,q)	Kartoffel-Gemüsebällchen mit Frischkäse (p,q) Sesam-Joghurt Dip mit Bio- Leinöl (k,p,q) Bulgursalat Kisir mit Frühlingslauch, Paprika und würzigem Tomatendressing (a,aa) Karamelpudding (p,q)	Cannelloni mit Frischkäse- Spinatfüllung, überbacken mit Tomatensoße und Käse (01) (a,aa,c,p,q) bunter Salat 2 Balsamico Dressing mit Bio-Öl (01) (j,l) Fruchtjoghurt Kirsche (p,q)	vegt Gemüsefrikadelle (a,aa,c) Kartoffelgratin Gurkensalat Mascaponencreme Birne/Quitte (p,q)
Nudelbar	Nudelbar Bowlbar-stelle deine Bowl am Buffet zusammen Banane	Dein Baguette - Dein Style, wähle unter verschiedenen Belägen und Dips (a,aa,d)	Nudelbar Bowlbar-stelle deine Bowl am Buffet zusammen Karamelpudding (p,q)	Lahmacun to go, türkischer Teigfladen mit Tomaten- Rindfleischauflage, gefüllt mit knackigem Salat und Dip (a,aa,f,p,q)	Nudelbar Bowlbar-stelle deine Bowl am Buffet zusammen Mascaponencreme Birne/Quitte (p,q)



Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-039

Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren von Allergenen in den Speisen enthalten sind
Trotz sorgfältiger Produktauswahl, lassen sich in seltenen Fällen, Knochenreste im Fleisch und Gräten im Fisch nicht zu 100% ausschließen.

02 Mittagessen im Haus

Aufgrund von saisonalen Gegebenheiten sind kurzfristige Änderungen im Speiseplan möglich !

Zusatzstoffe

01=mit Farbstoff
02=mit Konservierungsstoff
03=mit Antioxidationsmittel
08=mit Phosphat
19=mit Milcheiweiß

Allergene

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse
aa=Weizen
ad=Hafer
ae=Dinkel
c=Eier und -erzeugnisse
d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
f=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
g=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k=Sesamsamen und -erzeugnisse
l=Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO₂
p=Milch und Milchprodukte
q=Lactose

Die folgenden Produkte werden ausschließlich in Bio-Qualität verwendet:

Tomatenpulver (gefriergetr.)
Tomatenflocken (gefriergetr.)
Kuhmilch
Vollkornnudeln
Albgold- Bio Fusilli (Spiralen)
Albgold- Rigatoni (Röhrchen)
Albgold-Spaghetti
Albgold-Gabelspaghetti
Langkornreis parboiled
Erbsen trocken
Linsen rot
Bohnen trocken weiß

Von der Ölmühle Solling:

Bio-Salatöl fruchtig
Bio-Salatöl kernig
Bio-frisch gepresstes Leinöl