



Speiseplan vom 27.10.2025 bis 02.11.2025

Mensa Königswall

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Hähnchenragout Holländische Art Bio-Reis Möhrensalat mit Apfel ⁽⁰³⁾ Apfel	Nürnberger Rostbratwürstchen (Schwein) oder ^(08,35) Geflügel-Bratwurst ^(i,p,q) Sauerkraut hausgemachtes Kartoffelpüree mit Bio-Milch ^(g,p,q) Joghurt Stracciatella ^(g)	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel ^(a) Champignonsoße ^(c) Kräuterkarotten ^(01,02) Salzkartoffeln Milchpudding Schokolade ^(p,q)	Linseneintopf vegetarisch mit Bio-Linsen ^{(03) (i,l)} Wiener Würstchen vom Putenparadies ^{(16) (g,i,j)} Dinkel-Vollkornbrötchen ^(a,aa,ae) Fruchtjoghurt Kirsche ^(p,q)	gebackenes Seelachs Tomate-Mozzarella ^{(19) (a,aa,d,g,p,q)} Käsesoße ^{(02,08) (a,aa,c,g,i,l,p,q)} Bio-Spirelli ^(a) Gurkensalat Griesspudding ^(a,aa,p,q)
Menü B	veget. gefüllte Riesenravioli ^{(01,02) (a,aa,c,i)} Tomaten Gemüsesoße mit Bio-Tomaten ⁽ⁱ⁾ Möhrensalat mit Apfel ⁽⁰³⁾ Apfel	Nudelaufwurf veget. Bolognese, Bio-Spiralen mit Bio-Tomaten und Bio Linsen, mit Käse überbacken ^{(01,08) (a,i,p)} bunter Salat 2 Balsamico Dressing mit Bio-Öl ^{(01) (j,l)} Joghurt Stracciatella ^(g)	Schweizer Röstiaufwurf, Kartoffelraspel mit Gemüsestreifen und Käse überbacken ^{(01,08) (a,aa,g,i,l,p,q)} Gurken-Tomatensalat ^{(03) (l)} Milchpudding Schokolade ^(p,q)	Bauerntasche Vitality, bunte Gemüsestreifen in einem Bauern-Landteig ^{(a,aa,c,i,p,q)---} Kartoffelgratin pikanter Möhrensalat in weißem Dressing ^(g,i,j) Fruchtjoghurt Kirsche ^(p,q)	Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung ^(a,aa,i) süß saure Soße gebratener Bio-Reis ^(a,aa,f,i) Gurkensalat Griesspudding ^(a,aa,p,q)
Nudelbar	Nudelbar Takeichi Ramen-Station, Japanische veget. Nudelsuppe zum selber zusammenstellen ^(a,aa,c,f,k)	Dein Baguette - Dein Style, wähle unter verschiedenen Belägen und Dips ^(a,aa,d)	Nudelbar Takeichi Ramen-Station, Japanische veget. Nudelsuppe zum selber zusammenstellen ^(a,aa,c,f,k)	Döner Kebab nach Mensa Art, Hähnchen-Gyros mit Weisskraut, Tomaten und Joghurt im Fladenbrot to go ^{(03) (a,aa,ac,l,p,q)}	Nudelbar Takeichi Ramen-Station, Japanische veget. Nudelsuppe zum selber zusammenstellen ^(a,aa,c,f,k)



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

16=mit Nitritpökelsalz und / oder Nitrat

19=mit Milcheiweiß

35=Unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergene

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse

aa=Weizen

ac=Gerste

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