





Speiseplan vom 03.11.2025 bis 09.11.2025

Mensa Königswall

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Hühnerfrikassee (03,08) (I) Bio-Reis Möhrensalat mit Apfel (03) Birne	Hähnchen-Frikadelle Hausfrauen Art (a.g.i.j) braune Soße (c) Apfelrotkohl (03) Salz-Kartoffeln Joghurt Erdbeer (p.q)	Chicken-Nuggets aus reinen Brustfleischstücken (100g) ^(a) Ketchup ⁽ⁱ⁾ hausgemachtes Kartoffelpüree mit Bio-Milch ^(g,p,q) amerikanischen Cole Slaw Salat ⁽⁰³⁾ ^(j) Pudding Butterkeks ^(a,aa,p,q)	Westfälische Kartoffelsuppe vegetarisch (01) (i) Wiener Würstchen vom Putenparadies (16) (g.i.j) Dinkel-Vollkornbrötchen (a,aa,ae) Apfel-Granatapfel Joghurt (p,q)	gebackenes Seelachsfilet (19) (a,aa,d,g,j,p,q) Quark-Kräutercreme Bio- Leinöl (g,p,q) Salzkartoffeln Gurkensalat Karamelpudding (p,q)
Menü B	Kaiserschmarr´n gezupfter Eierkuchen ^(a,aa,c,p,q) Apfelmus ⁽⁰³⁾ Birne	Überbackener Spirelli- Thunfischauflauf Nizza mit Bio-Nudeln und Bio-Tomaten (08) (a,d,p) bunter Salat Joghurt-Kräuterdressing mit Bio-Milch und Bio-Leinöl (03) (c,g,j,l,p,q) Joghurt Erdbeer (p,q)	Pierogi Ruski, Polnisch- Russische Spezialität (Nudeltaschen mit Kartoffel- Quarkfüllung) (01,02) (a,aa,c,p,q) Creme fraishe Soße (08) (p,q) amerikanischen Cole Slaw Salat (03) (i) Pudding Butterkeks (a,aa,p,q)	Gemüsepuffer (a,aa,c) Joghurtdip mit Bio-Leinöl (p,q) Currybulgur mit Cashewkernen (a,aa,h,p,q) bunter Salat Vinaigrette fruchtig mit Bio-Öl (j,l) Apfel-Granatapfel Joghurt (p,q)	Veggi Makhani, indisches mildes Curry mit Kircherbsen, Gemüse und Cashewkernen (h) Basmatireis Gurkensalat Karamelpudding (p.q)
Nudelbar	Nudelbar Takeichi Ramen-Station, Japanische veget. Nudelsuppe zum selber zusammenstellen ^(a,aa,c,f,k)	to go Asianudeln mit Huhnfleisch (bei Allergien wendet euch bitte an das Personal)	Nudelbar Takeichi Ramen-Station, Japanische veget. Nudelsuppe zum selber zusammenstellen ^(a,aa,c,f,k)	Hamburger to go, Rindfleisch mit Tomaten, Gurken, Röstzwiebeln und leckerem Dressing (01,02,09) (a,aa,c,j)	Nudelbar Takeichi Ramen-Station, Japanische veget. Nudelsuppe zum selber zusammenstellen (a,aa,c,f,k)



Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-039

Aufgrund von saisonalen Gegebenheiten sind kurzfristige Änderungen im Speiseplan möglich!

Zusatzstoffe

01=mit Farbstoff

02=mit Konservierungsstoff

03=mit Antioxidationsmittel

08=mit Phosphat

09=mit Süßungsmittel

16=mit Nitritpökelsalz und / oder Nitrat

19=mit Milcheiweiß

Allergene

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

aa=Weizen

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)

h=Schalenfrüchte (Mandel, Pistazie, Haselnuss, Walnuss, Cashewkern, Pekannuss, Paranuss, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus gewonnene Erzeugnisse

i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

k=Sesamsamen und -erzeugnisse

I=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