

# Speiseplan vom 19.01.2026 bis 25.01.2026

## Mensa Königswall

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü A</b>	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 Milchpudding Schokolade (p,q)	frischer Möhreeneintopf vegetarisch (i) Wiener Würstchen vom Putenparadies (16) (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)
<b>Menü B</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)	vegt Gemüsefrikadelle (a,aa,c) Kartoffel-Käsegratin (g,p) bunter Salat 1 Joghurt-Kräuter dressing mit Bio-Milch und Bio-Leinöl (03) (c,g,j,l,p,q) Milchpudding Schokolade (p,q)	Cannelloni mit Frischkäse- Spinatfüllung, (01) (a,aa,c,p,q) überbacken mit Tomatensoße und Käse bunter Salat 2 Balsamico Dressing mit Bio-Öl (01) (j,l) Fruchtjoghurt Kirsche (p,q)	Kürbis-Karottencremesuppe mit Kokosmilch fein püriert (05,24) Dinkel-Vollkornbrötchen (a,aa,ae) Mascaponencreme Birne/Quitte (p,q)
<b>Nudelbar</b>	Nudelbar Takeichi Ramen-Station, Japanische veget. Nudelsuppe zum selber zusammenstellen (04) (a,aa,ac,c,f) Banane	Dein Baguette - Dein Style, wähle unter verschiedenen Belägen und Dips (a,aa,d)	Nudelbar Takeichi Ramen-Station, Japanische veget. Nudelsuppe zum selber zusammenstellen (04) (a,aa,ac,c,f) Milchpudding Schokolade (p,q)	Lahmacun to go, türkischer Teigfladen mit Tomaten- Rindfleischauflage, gefüllt mit knackigem Salat und Dip (a,aa,f,p,q) Fruchtjoghurt Kirsche (p,q)	Nudelbar Takeichi Ramen-Station, Japanische veget. Nudelsuppe zum selber zusammenstellen (04) (a,aa,ac,c,f) 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

04=mit Geschmacksverstärker

05=geschwefelt

08=mit Phosphat

16=mit Nitritpökelsalz und / oder Nitrat

19=mit Milcheiweiß

24=mit Stärke

**Allergene**

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

aa=Weizen

ac=Gerste

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

l=Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO<sub>2</sub>

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