

## 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 Knutpermantel (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) Apfelsrotkohl (03) Salz-Kartoffeln Milchpudding Schokolade (p,q)	frischer Möhreneintopf 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 Mascaponcreme 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-Kräuterdressing 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) Mascaponcreme 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- Rindfleischsauflage, 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) Mascaponcreme Birne/Quitte (p,q)



Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-039

**Es kann nicht ausgeschlossen werden, das 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.**



**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 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  
Erbosen trocken  
Linsen rot  
Bohnen trocken weiß

**Von der Ölmühle Solling:**

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