

## Speiseplan vom 26.01.2026 bis 01.02.2026

### Mensa Königswall

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü A</b>	Paprikagulasch von der Pute vom Putenparadies <sup>(c)</sup> Bio-Spirelli <sup>(a)</sup> bunter Bohnensalat <sup>(03) (l)</sup> Clementine	Cevapcici vom Hähnchen <sup>(a,aa,c,j,p,q)</sup> Tzatziki <sup>(p,q)</sup> milder Krautsalat Bio-Reis Fruchtjoghurt Heidelbeere <sup>(p,q)</sup>	Hähnchenbrustgeschnetzeltes Züricher Art <sup>(08) (c,g)</sup> Buttermöhrchen <sup>(01,02)</sup> Röstitaler Milchpudding Schokolade <sup>(p,q)</sup>	Westfälische Kartoffelsuppe vegetarisch <sup>(01) (i)</sup> Wiener Würstchen vom Putenparadies <sup>(16) (g,i,j)</sup> Dinkel-Vollkornbrötchen <sup>(a,aa,ae)</sup> Fruchtjoghurt Mango	Jumbo Fischstäbchen Klabautermann <sup>(a,aa,ab,ac,ad,d)</sup> Ketchup <sup>(i)</sup> hausgemachtes Kartoffelpüree mit Bio-Milch <sup>(g,p,q)</sup> milder weißer Gurkensalat <sup>(i)</sup> Griesspudding <sup>(a,aa,p,q)</sup>
<b>Menü B</b>	Eierpfannkuchen <sup>(a,aa,c,p,q)</sup> Apfelmus <sup>(03)</sup> Clementine	bunte Gnocchi <sup>(01)</sup> Käsecremesoße <sup>(08) (p,q)</sup> milder Krautsalat Fruchtjoghurt Heidelbeere <sup>(p,q)</sup>	Eierschnitte mit Tomaten und Käse <sup>(01) (c,p)</sup> Schnittlauchsoße <sup>(08) (i)</sup> Buttermöhrchen <sup>(01,02)</sup> Salzkartoffeln Milchpudding Schokolade <sup>(p,q)</sup>	Gemüsepuffer <sup>(a,aa,c,i)</sup> Quark-Kräutercreme mit Bio-Leinöl <sup>(g,p,q)</sup> bunter Salat 3 Vinaigrette fruchtig mit Bio-Öl <sup>(j,l)</sup> Fruchtjoghurt Mango	gebackenes Goudaschnitzel <sup>(01,02) (a,aa,ad,c,p,q)</sup> Rahmspinat <sup>(08)</sup> Salzkartoffeln Griesspudding <sup>(a,aa,p,q)</sup>
<b>Nudelbar</b>	Nudelbar	Nudelbar to go Asianudeln mit Huhnfileisch (bei Allergien wendet euch bitte an das Personal)	Nudelbar	to go Döner Kebab nach Mensa Art, Hähnchen-Gyros mit Weisskraut, Tomaten und Joghurtdip im Fladenbrot <sup>(03) (a,aa,ac,l,p,q)</sup>	Nudelbar



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.**



**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

**Allergene**

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse  
aa=Weizen  
ab=Roggen  
ac=Gerste  
ad=Hafer  
ae=Dinkel  
c=Eier und -erzeugnisse  
d=Fische 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