

**Speiseplan vom 02.02.2026 bis 08.02.2026**

**Mensa Königswall**

	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
<b>Menü A</b>	Geflügel Köttbullar (a,aa,c) cremige Preiselbeersoße (c,g) Eierspätzle (01,02) (a,aa,c) Eisbergsalat Zitronen-Joghurt Dressing (p,q) Birne	Hähnchen-Frikadelle Hausfrauen Art (a,g,i,j) cremige braune Soße (c) Zuckererbsen (01,02) Bio-Spirelli (a) Fruchtjoghurt Heidelbeere (p,q)	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel (a) Champignonsoße (c) Buttergemüse (01,02) Salzkartoffeln Nuss-Nougat Pudding (h,hb,p,q)	Tomaten-Bohneneintopf veget. mit Bio-Bohnen (01) (i) Wiener Würstchen vom Putenparadies (16) (g,i,j) Dinkel-Vollkornbrötchen (a,aa,ae) Pfirsich-Maracuja Joghurt (p,q)	Kibbelinge, gebackene Seelachsfiletstücke in Petersilienpanade (a,aa,d) Senfsoße (08) (d,j) hausgemachtes Kartoffelpüree mit Bio-Milch (g,p,q) milder weißer Gurkensalat (03) (j,l) Panna Cotta Pudding (p,q)
<b>Menü B</b>	Schwäbische Schupfnudeln (01) (a,aa,c) Apfelmus (03) Zimtzucker Birne	Karottenküchle (c) Blumenkohl in weißer Soße (08,24) (p,q) hausgemachtes Kartoffelpüree mit Bio-Milch (g,p,q) Fruchtjoghurt Heidelbeere (p,q)	Mercimek Çorbası, Türkische rote Linsensuppe mit Bio-Linsen (05) (i) Fladenbrot (a,aa,f) Nuss-Nougat Pudding (h,hb,p,q)	Eieromelette veganer Rahmspinat (08) Salzkartoffeln Pfirsich-Maracuja Joghurt (p,q)	Pellemänner, gebackene kleine Kartoffelchen Quark-Kräutercreme mit Bio-Leinöl (g,p,q) Salatgarnitur Vinaigrette fruchtig mit Bio-Öl (j,l) Panna Cotta Pudding (p,q)
<b>Nudelbar</b>	Nudelbar Takeichi Ramen-Station, Japanische veget. Nudelsuppe zum selber zusammenstellen (04) (a,aa,ac,c,f)	Dein Baguette - Dein Style, wähle unter verschiedenen Belägen und Dips	Nudelbar Takeichi Ramen-Station, Japanische veget. Nudelsuppe zum selber zusammenstellen (04) (a,aa,ac,c,f)	Pizzaschnitte to go (03) (a,aa,ac,p,q)	Nudelbar Takeichi Ramen-Station, Japanische veget. Nudelsuppe zum selber zusammenstellen (04) (a,aa,ac,c,f)



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  
04=mit Geschmacksverstärker  
05=geschwefelt  
08=mit Phosphat  
16=mit Nitritpökelsalz und / oder Nitrat  
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  
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  
hb=Haselnüsse  
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  
Erbosen trocken  
Linsen rot  
Bohnen trocken weiß

**Von der Ölmühle Solling:**

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