

# Speiseplan vom 02.02.2026 bis 08.02.2026

## Mensa Königswall

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü A</b>	Geflügel Köttbullar (a,aa,c) cremige Preiselbeersauce (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) Zimtucker Birne	Karottenküchle (c) Blumenkohl in weißer Soße (08,24) (p,q) hausgemachtes Kartoffelpüree mit Bio-Milch (g,p,q) Fruchtjoghurt Heidelbeere (p,q)	Mercimek Çorbasi, 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.

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

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

Erbsen trocken

Linsen rot

Bohnen trocken weiß

#### **Von der Ölmühle Solling:**

Bio-Salatöl fruchtig

Bio-Salatöl kernig

Bio-frisch gepresstes Leinöl