

Speiseplan vom 09.03.2026 bis 15.03.2026

Mensa Königswall

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Wikingertopf, Rindfleischklößchen (a,aa,c,i,j) in heller Soße mit Erbsen und Möhren (08) Bio-Reis Möhrensalat mit Apfel (03) Obst Birne	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)	Omas Gemüseintopf mit Graupen (a,ac,i) Wiener Würstchen vom Putenparadies (16) (g,i,j) Dinkel-Vollkornbrötchen (a,aa,ae) Fruchtjoghurt Kirsche (p,q)	kein Mittagessen
Menü B	Blumenkohl-Käsemedaillon (a,aa,p,q) Kräutersoße (08) (i) Zuckererbsen (01,02) Salz-Kartoffeln Obst Birne	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) Kartoffelrisotto (p,q) 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)	
Nudelbar	Nudelbar	to go Asianudeln mit Huhnfleisch (bei Allergien wendet euch bitte an das Personal)	Nudelbar	NudelbarHot Dog to go , Geflügelwiener im Brot mit Gurken, Röstzwiebeln und Dressing (02,03,08) (a,aa,c,j)	



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

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

ac=Gerste

ad=Hafer

ae=Dinkel

c=Eier und -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

Erbsen trocken

Linsen rot

Bohnen trocken weiß

Von der Ölmühle Solling:

Bio-Salatöl fruchtig

Bio-Salatöl kernig

Bio-frisch gepresstes Leinöl