

Speiseplan vom 11.05.2026 bis 17.05.2026

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 Apfel	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)	Christi Himmelfahrt	bewegl. Ferientag
Menü B	Blumenkohl-Käsemedaillon (a,aa,p,q) Kräutersoße (08) (i) Zuckererbsen (01,02) Salz-Kartoffeln Obst Apfel	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)	Cannelloni mit Frischkäse- Spinatfüllung, (01) (a,aa,c,p,q) überbacken mit Tomatensoße und Käsebunter Salat Joghurt- Kräuterdressing mit Bio-Milch und Bio-Leinöl (03) (c,g,j,l,p,q) Milchpudding Schokolade (p,q)		
Nudelbar	Nudelbar	Dein Baguette - Dein Style, wähle unter verschiedenen Belägen und Dips (a,aa,d)	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

Allergene

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse
aa=Weizen
ad=Hafer
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
Erbsen trocken
Linsen rot
Bohnen trocken weiß

Von der Ölmühle Solling:

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