

Speiseplan vom 08.06.2026 bis 14.06.2026

Mensa Königswall

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Hühnerfrikassee ^(03,08) (l) Bio-Reis Möhrensalat mit Apfel ⁽⁰³⁾ Obst Apfel	Hähnchen-Hacksteak türkische Art ^(a,aa) Dip Cacik (Zaziki) ^(p,q) Bulgursalat Kisir mit Frühlingslauch, Paprika und würzigem Tomatendressing ^(a,aa) Joghurt Erdbeer ^(p,q)	Chicken-Nuggets aus reinen Brustfleischstücken (100g) ^(a) Ketchup ⁽ⁱ⁾ hausgemachtes Kartoffelpüree mit Bio-Milch ^(g,p,q) amerikanischen Cole Slaw Salat ⁽⁰³⁾ (j) Pudding Butterkeks ^(a,aa,p,q)	Westfälische Kartoffelsuppe vegetarisch ⁽⁰¹⁾ (i) Wiener Würstchen vom Putenparadies ⁽¹⁶⁾ (g,i,j) Dinkel-Vollkornbrötchen ^(a,aa,ae) Apfel-Granatapfel Joghurt ^(p,q)	gebackenes Seelachsfilet ⁽¹⁹⁾ ^(a,aa,d,g,j,p,q) Quark-Kräutercreme Bio- Leinöl ^(g,p,q) Salzkartoffeln Gurkensalat Karamelpudding ^(p,q)
Menü B	Kaiserschmarr'n gezupfter Eierkuchen ^(a,aa,c,p,q) Apfelmus ⁽⁰³⁾ Obst Apfel	mildes gelbes Thaicurry mit Kürbisgnocchi, Paprika, Möhren, Erbsen und Kokosmilch ^(a,aa,c,d) Basmatireis Joghurt Erdbeer ^(p,q)	Pierogi Ruski, Polnisch- Russische Spezialität (Nudeltaschen mit Kartoffel- Quarkfüllung) ^(01,02) (a,aa,c,p,q) Creme fraiche Soße ⁽⁰⁸⁾ (p,q) amerikanischen Cole Slaw Salat ⁽⁰³⁾ (j) Pudding Butterkeks ^(a,aa,p,q)	Gemüsepuffer ^(a,aa,c) Joghurdip mit Bio-Leinöl ^(p,q) Currybulgur mit Cashewkernen ^(a,aa,h,p,q) bunter Salat Vinaigrette fruchtig mit Bio-Öl ^(j,l) Apfel-Granatapfel Joghurt ^(p,q)	Veggi Makhani, indisches mildes Curry mit Kircherbsen, Gemüse und Cashewkernen ^(h) Basmatireis Gurkensalat Karamelpudding ^(p,q)
Nudelbar	Nudelbar	Dein Baguette - Dein Style, wähle unter verschiedenen Belägen und Dips ^(a,aa,d)	Nudelbar	to go Lahmacun, türkischer Teigfladen mit Tomaten- Rindfleischauflage, gefüllt mit knackigem Salat und Dip ^(a,aa,f,p,q)	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

19=mit Milcheiweiß

Allergene

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse

aa=Weizen

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

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