



## Speiseplan vom 15.06.2026 bis 21.06.2026

### Mensa Königswall

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Schaschlikpfanne, Putenwürfel mit Paprika und Zwiebeln in pikanter Ketchupsoße <sup>(02,14)</sup> Bio-Reis amerikanischer Cole Slaw Salat <sup>(03)</sup> (j) Banane	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel <sup>(a)</sup> cremige braune Soße <sup>(c)</sup> Erbsen-Möhrengemüse <sup>(01,02)</sup> Salz-Kartoffeln Fruchtjoghurt Heidelbeere <sup>(p,q)</sup>	Geflügel-Fleischkäse vom Putenhof <sup>(02,08,16)</sup> (j) Sauerkraut hausgemachtes Kartoffelpüree mit Bio-Milch <sup>(g,p,q)</sup> Milchpudding Schokolade <sup>(p,q)</sup>	Westfälischer Erbseneintopf vegetarisch mit Bio-Erbse <sup>(01)</sup> (i) Wiener Würstchen vom Putenparadies <sup>(16)</sup> (g,i,j) Dinkel-Vollkornbrötchen <sup>(a,aa,ae)</sup> Joghurt Banane	Kibbelinge, gebackene Seelachsfiletstücke in Petersilienpanade <sup>(a,aa,d)</sup> Cocktaildip <sup>(02,14)</sup> (c,j,p,q) Salzkartoffeln Möhrensalat mit Apfel <sup>(03)</sup> Eisbecher Vanille/Schoko
Menü B	Großmutter's Milchreis mit Bio- Milch <sup>(g)</sup> Apfelmus <sup>(03)</sup> Zimtucker Banane	Kartoffelgemüseauflauf mit heller Soße und Käse überbacken <sup>(p)</sup> Möhrensalat mit Apfel <sup>(03)</sup> Fruchtjoghurt Heidelbeere <sup>(p,q)</sup>	Tortellini mit vegetarischer Füllung <sup>(a,g)</sup> Tomaten Sahneseife mit Bio- Tomaten <sup>(i,p,q)</sup> bunter Salat 2 Balsamico Dressing mit Bio-Öl <sup>(01)</sup> (j,i) Milchpudding Schokolade <sup>(p,q)</sup>	Kartoffeltasche gefüllt mit Kräuter-Frischkäse <sup>(p,q)</sup> buntes Rahmgemüse <sup>(08)</sup> Joghurt Banane	Indisches mildes Süßkartoffel Linsen Dal mit Bio-Linsen und Kokosmilch <sup>(02)</sup> Naan-Brot <sup>(a,aa,f)</sup> Möhrensalat mit Apfel <sup>(03)</sup> Eisbecher Vanille/Schoko
Nudelbar	Nudelbar	to go Döner Kebab nach Mensa Art, Hähnchen-Gyros mit Weisskraut, Tomaten und Joghurdip im Fladenbrot <sup>(03)</sup> <sup>(a,aa,ac,l,p,q)</sup>	Nudelbar	Pizzaschnitte Margherita <sup>(03)</sup> <sup>(a,aa,ac,p,q)</sup>	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

14=mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)

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

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)

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