

Speiseplan vom 14.09.2026 bis 20.09.2026

Mensa Königswall

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Schaschlikpfanne, Putenwürfel mit Paprika und Zwiebeln in pikanter Ketchupsoße ^(02,14) Bio-Reis amerikanischer Cole Slaw Salat ⁽⁰³⁾ (i) Banane	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel ^(a) cremige braune Soße ^(c) Erbsen-Möhrengemüse ^(01,02) Salz-Kartoffeln Fruchtjoghurt Heidelbeere ^(p,q)	Geflügel-Fleischkäse vom Putenhof ^(02,08,16) (j) Sauerkraut hausgemachtes Kartoffelpüree mit Bio-Milch ^(g,p,q) Milchpudding Schokolade ^(p,q)	Westfälischer Erbseneintopf vegetarisch mit Bio-ErbSEN ⁽⁰¹⁾ (i) Wiener Würstchen vom Putenparadies ⁽¹⁶⁾ (g,i,l) Dinkel-Vollkornbrötchen ^(a,aa,ae) Joghurt Banane	Kibbelinge, gebackene Seelachsfiletstücke in Petersilienpanade ^(a,aa,d) Cocktaildip ^(02,14) (c,j,p,q) Salzkartoffeln Gurken-Kohlrabisalat Joghurt Vanille ⁽⁰¹⁾ (p,q)
Menü B	Großmutter's Milchreis mit Bio- Milch ^(g) Apfelmus ⁽⁰³⁾ Zimtucker Banane	Kartoffelgemüseauflauf mit heller Soße und Käse überbacken ^(p) bunter Salat 2 Thousand Island Dressing mit Bio-Milch und Bio-Leinöl ^(c,g,j,p,q) Fruchtjoghurt Heidelbeere ^(p,q)	Tortellini mit vegetarischer Füllung ^(a,g) Tomaten Sahneseife mit Bio- Tomaten ^(i,p,q) bunter Salat 3 Balsamico Dressing mit Bio-Öl ⁽⁰¹⁾ (j,l) Milchpudding Schokolade ^(p,q)	Kartoffeltasche gefüllt mit Kräuter-Frischkäse ^(p,q) buntes Rahmgemüse ⁽⁰⁸⁾ Joghurt Banane	Indisches mildes Süßkartoffel Linsen Dal mit Bio-Linsen und Kokosmilch ⁽⁰²⁾ Naan-Brot ^(a,aa,f) Gurken-Kohlrabisalat Joghurt Vanille ⁽⁰¹⁾ (p,q)
Nudelbar	Nudelbar	to go Asianudeln mit Huhnfleisch (bei Allergien wendet euch bitte an das Personal)	Nudelbar	Pizzaschnitte Margherita to go ⁽⁰³⁾ (a,aa,ac,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.

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

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 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