Speiseplan vom 09.11.2026 bis 15.11.2026

Mensa Königswall

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Hühnerfrikassee (03,08) (l) Bio-Reis Möhrensalat mit Apfel (03) Clementine	Hähnchen-Frikadelle Hausfrauen Art (a,g,i,j) braune Soße (c) Apfelrotkohl (03,14) Salz-Kartoffeln 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) Clementine	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 fraishe Soße (08) (p,q) amerikanischen Cole Slaw Salat (03) (j) Pudding Butterkeks (a,aa,p,q)	Gemüsepuffer (a,aa,c) Joghurtdip 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	to go Asianudeln mit Huhnfleisch (bei Allergien wendet euch bitte an das Personal)	Nudelbar	Hot Dog to go, Geflügelwiener im Brot mit Gurken, Röstzwiebeln und Dressing (02,03,08) (a,aa,c,j)	Nudelbar

Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-039

Es kann nicht ausgeschlossen werden, das 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
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
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