



Speiseplan vom 13.02.2023 bis 19.02.2023

Mensa Königswall

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Wikingertopf, veget. Bällchen mit Erbsen und Möhren in heller Soße <small>(a,aa,p,q)</small> Reis Salat Möhren-Apfelrohkost ⁽⁰³⁾	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel <small>(a,aa,ac)</small> Erbsen-Möhrengemüse ^(01,02) hausgemachtes Kartoffelpüree ^(p,q)	Meyer´s Rostbratwurst Geflügel-Bratwurst ^{(03,08) (j)} braune Soße ^(c) Apfelrotkohl ^(03,14) Salzkartoffeln	frischer Möhreintopf <small>(i)</small> Wiener Würstchen ^(02,03) Putenbockwurst ^(02,03,08) Dinkel-Vollkornbrötchen ^(a,aa,ae)	gebackenes Seelachsfilet <small>(a,aa,d)</small> Rahmsoße zu Fisch ^(d,p,q) Salzkartoffeln Gurken-Dillsalat ^{(03) (l)}
Menü B	Blumenkohl-Käsemedaillon <small>(a,aa,p,q)</small> Kräutersoße Zuckererbsen ^(01,02) Salzkartoffeln	Milchschnitzel (fleischfrei aus Milch) <small>(a,aa,ad,c,f,p,q)</small> stückige Tomaten- Gemüesoße Gabelspaghetti ^(a,aa) bunter Salat 2 Frenshdressing ^{(03) (c,j,l,p,q)}	Kartoffel-Gemüsebällchen mit Frischkäse <small>(p,q)</small> Sesam-Joghurt Dip ^(k,p,q) Bulgursalat Kisir mit Frühlingslauch, Paprika und würzigem Tomatendressing <small>(a,aa)</small>	Westfälischer Reibekuchen (4Stk) mit Apfelmus ^{(03) (a,c,i)}	vegt Gemüsefrikadelle <small>(a,aa,c)</small> Kartoffelgratin ^(p,q) Gurken-Dillsalat ^{(03) (l)}
Nudelbar	Nudelbar großer Salatteller auf Vorbestellung		Nudelbar großer Salatteller auf Vorbestellung	Nudelbar großer Salatteller auf Bestellung	Nudelbar großer Salatteller auf Bestellung
Dessert	Obst	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert

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)

Allergene

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

aa=Weizen

ac=Gerste

ad=Hafer

ae=Dinkel

c=Eier und -erzeugnisse

d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

f=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

k=Sesamsamen und -erzeugnisse

l=Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO₂

p=Milch und Milchprodukte

q=Lactose