



## Speiseplan vom 22.05.2023 bis 28.05.2023

### Mensa Königswall

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Schaschlikpfanne, Putenwürfel mit Paprika und Zwiebeln in pikanter Ketchupsoße <sup>(i)</sup> Reis bunter Krautsalat <sup>(03) (l)</sup>	Hähnchen-Brustfilet paniert <sup>(02)</sup> <sup>(a,aa)</sup> Rahmsoße <sup>(c,p,q)</sup> Erbsen-Möhrengemüse <sup>(01,02)</sup> Salzkartoffeln	Fleischkäse (Schwein) <sup>(02,03)</sup> Geflügel-Fleischkäse <sup>(02,03,08)</sup> Sauerkraut hausgemachtes Kartoffelpüree <sup>(p,q)</sup>	Westfälischer Erbseneintopf (mit Schweinefleisch) <sup>(02,03,08) (i)</sup> Putenbockwurst <sup>(02,03,08)</sup> Dinkel-Vollkornbrötchen <sup>(a,aa,ae)</sup>	Kibbelinge, gebackene Seelachsfiletstücke in Petersilienpanade <sup>(a,aa,d,g,j,p,q)</sup> Cocktaildip <sup>(02,14) (c,j,p,q)</sup> Salzkartoffeln Gurken-Paprikasalat <sup>(03) (l)</sup>
Menü B	Großmutter's Milchreis <sup>(p,q)</sup> Apfelmus <sup>(03)</sup> Zimtucker	Kartoffelgemüseauflauf mit Rahmsoße und Käse überbacken <sup>(p,q)</sup> Salat Möhren-Apfelrohkost <sup>(03)</sup>	knusprige Polentaschnitte Florentin <sup>(a,aa,p,q)</sup> Erbsen-Möhrengemüse <sup>(01,02)</sup> Kartoffelrisotto <sup>(p,q)</sup>	Kartoffeltasche gefüllt mit Kräuter-Frischkäse <sup>(p,q)</sup> buntes Rahmgemüse <sup>(p,q)</sup>	Döner Kebab nach Mensa Art, Hähnchen-Gyros mit Weisskraut, Tomaten und Joghurtdip im Fladenbrot <sup>(03)</sup> <sup>(a,aa,ac,l,p,q)</sup>
Nudelbar	Nudelbar großer Salatteller auf Vorbestellung		Nudelbar großer Salatteller auf Vorbestellung	Pizzaschnitte Margherita <sup>(01,03)</sup> <sup>(a,aa,ac,p,q)</sup> großer Salatteller auf Vorbestellung	Nudelbar großer Salatteller auf Vorbestellung
Dessert	Kiwi	Fruchtjoghurt Heidelbeere <sup>(p,q)</sup>	Milchpudding Schokolade <sup>(p,q)</sup>	Fruchtjoghurt Banane <sup>(p,q)</sup>	Eisbecher Waldfrucht/Joghurt

**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

ae=Dinkel

c=Eier und -erzeugnisse

d=Fische 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