



# Speiseplan vom 25.09.2023 bis 01.10.2023

## Mensa Königswall

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	<p>Königsberger Klopse in feiner Kapernsoße (Schwein) oder (a,aa,c,p,q)</p> <p>Königsberger Geflügelklopse in feiner Kapernsoße (a,aa,p,q)</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>Salat Möhren-Apfelrohkost (03)</p> <p>Apfel</p>	<p>Nürnberger Rostbratwürstchen (Schwein) oder (08)</p> <p>Geflügel -Bratwurstschnecke (03)</p> <p>Sauerkraut hausgemachtes Kartoffelpüree (p,q)</p> <p>Joghurt Stracciatella (g)</p>	<p>Hähnchen-Brustfilet paniert (02) (a,aa,c)</p> <p>Champignon-Rahmsoße (p,q)</p> <p>Kräuterkarotten (01,02)</p> <p>Salzkartoffeln</p> <p>Milchpudding Schokolade (p,q)</p>	<p>Linseneintopf (Schwein) oder (02,03,08) (i,l)</p> <p>Linseneintopf vegetarisch (03) (i,l)</p> <p>Putenbockwurst (02,03,08)</p> <p>Dinkel-Vollkornbrötchen (a,aa,ae)</p> <p>Fruchtjoghurt Kirsche (p,q)</p>	<p>to go</p> <p>Fish &amp; chips gebackene Seelachsfiletstücke mit Kartoffelspalten (a,aa,d,g,j,p,q)</p>
Menü B	<p>veget. gefüllte Riesenravioli in Tomatensoße (01,02) (a,aa,c,i)</p> <p>Möhren-Apfelrohkost (03)</p> <p>Apfel</p>	<p>Sesam-Karottenstick (a,aa,k)</p> <p>Erdnußsoße (e)</p> <p>Risi Pisi Reis</p> <p>bunter Salat 2</p> <p>Balsamico Dressing (01,05) (i,j,l)</p> <p>Joghurt Stracciatella (g)</p>	<p>Nudelauflauf Bolognese, Nudeln mit vegetarischer Bolognese, cremiger Soße und Käse überbacken (01) (a,aa,c,i,p,q)</p> <p>bunter Salat 3</p> <p>Frenshdressing (03) (c,j,l,p,q)</p> <p>Milchpudding Schokolade (p,q)</p>	<p>Bauerntasche Vitality, bunte Gemüsestreifen in einem Bauern-Landteig (a,aa,c,i,p,q)---</p> <p>Kartoffelgratin (p,q)</p> <p>Möhren-Steckrübenrohkost</p> <p>Fruchtjoghurt Kirsche (p,q)</p>	
Nudelbar	<p>Nudelbar</p>	<p>to go Asianudeln mit Huhnfleisch (bei Allergien wendet euch bitte an das Personal)</p>	<p>Nudelbar</p>	<p>Hot Dog , Geflügelwiener im Brot mit Gurken, Röstzwiebeln und Dressing (01,02) (a,aa,c,j)</p> <p>Pommes frites</p> <p>Fruchtjoghurt Kirsche (p,q)</p>	

**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  
05=geschwefelt  
08=mit Phosphat

**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  
e=Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse  
g=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)  
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 SO<sub>2</sub>  
p=Milch und Milchprodukte  
q=Lactose