



# Speiseplan vom 13.05.2024 bis 19.05.2024

## Mensa Königswall

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Köttbullar <sup>(a,aa,c,p,q)</sup> Eierspätzle <sup>(01,02)</sup> (a,aa,c) grüner Salat in Zitronen- Joghurt Dressing <sup>(p,q)</sup> Birne	Hähnchen-Frikadelle Hausfrauen Art <sup>(a,aa,i,j,q)</sup> Rahmsoße <sup>(c,p,q)</sup> Zuckererbsen <sup>(01,02)</sup> Spirelli Nudeln <sup>(a,aa,c)</sup> Fruchtjoghurt Kirsche	Hähnchen-Brustfilet paniert <sup>(08)</sup> <sup>(a,aa)</sup> Champignonsoße <sup>(c,p,q)</sup> Buttergemüse <sup>(01,02)</sup> Salzkartoffeln Nuss-Nougat Pudding <sup>(h,hb,p,q)</sup>	Tomaten-Bohneneintopf mit Scheiben von der Putenkrakauer vom Putenparadies <sup>(01,02,08)</sup> (i) Dinkel-Vollkornbrötchen <sup>(a,aa,ae)</sup> Pfirsich-Maracuja Joghurt	to go Hamburger, Rindfleisch, Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Snackdressing <sup>(01,02)</sup> (a,aa,c,j,k)
Menü B	Schwäbische Schupfnudeln <sup>(01)</sup> (a,aa,c) Apfelmus <sup>(03)</sup> Zimtucker Birne	Karottenküchle <sup>(c)</sup> Blumenkohl in weißer Soße <sup>(08)</sup> (p,q) hausgemachtes Kartoffelpüree <sup>(p,q)</sup> Fruchtjoghurt Kirsche	Kürbis-Karottencremesuppe mit Kokosmilch fein püriert <sup>(05)</sup> Dinkel-Vollkornbrötchen <sup>(a,aa,ae)</sup> Nuss-Nougat Pudding <sup>(h,hb,p,q)</sup>	Eieromelette <sup>(c,p,q)</sup> Rahmspinat <sup>(08)</sup> (p,q) Salzkartoffeln Pfirsich-Maracuja Joghurt	
Nudelbar	Nudelbar Birne	to go Asianudeln mit Huhnfleisch (bei Allergien wendet euch bitte an das Personal)	Nudelbar	Tellerrösti Hellas mit Creme fraish, Tomate und Gyros überbacken <sup>(p,q)</sup> Krautsalat <sup>(03)</sup> (l) Pfirsich-Maracuja 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  
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  
h=Schalenfrüchte (Mandel, Pistazie, Haselnuss, Walnuss, Cashewkern, Pekannuss, Paranuss, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus gewonnene Erzeugnisse  
hb=Haselnüsse  
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