



# Speiseplan vom 30.09.2024 bis 06.10.2024

## Mensa Königswall

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Köttbular <sup>(a,aa,c,p,q)</sup> Eierspätzle <sup>(01,02) (a,aa,c)</sup> grüner Salat in Zitronen- Joghurt Dressing <sup>(p,q)</sup> Birne	Hähnchen-Frikadelle Hausfrauen Art <sup>(a,g,i,j)</sup> Rahmsoße <sup>(c,p,q)</sup> Zuckererbsen <sup>(01,02)</sup> Spirelli Nudeln <sup>(a)</sup> Fruchtjoghurt Kirsche <sup>(p,q)</sup>	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel <sup>(a)</sup> Champignonsoße <sup>(c,p,q)</sup> Buttergemüse <sup>(01,02)</sup> Salzkartoffeln Nuss-Nougat Pudding <sup>(h,hb,p,q)</sup>	Tag der deutschen Einheit	Kibbelinge, gebackene Seelachsfiletstücke in Petersilienpanade <sup>(a,aa,d,g,i,p,q)</sup> Senfsoße <sup>(08) (d,j,p,q)</sup> hausgemachtes Kartoffelpüree <sup>(g,p,q)</sup> milder weißer Gurkensalat <sup>(03)</sup> <sup>(j,l)</sup> Panna Cotta Pudding <sup>(p,q)</sup>
Menü B	Schwäbische Schupfnudeln <sup>(01) (a,aa,c)</sup> Apfelmus <sup>(03)</sup> Zimtucker Birne	Karottenküchle <sup>(c)</sup> Blumenkohl in weißer Soße <sup>(08) (p,q)</sup> hausgemachtes Kartoffelpüree <sup>(g,p,q)</sup> Fruchtjoghurt Kirsche <sup>(p,q)</sup>	Tomatensuppe mit Reis <sup>(i)</sup> Dinkel-Vollkornbrötchen <sup>(a,aa,ae)</sup> Nuss-Nougat Pudding <sup>(h,hb,p,q)</sup>		Pellemänner, gebackene kleine Kartoffelchen Quark-Kräutercreme <sup>(p,q)</sup> Salatgarnitur Vinaigrette fruchtig <sup>(j,l)</sup> Panna Cotta Pudding <sup>(p,q)</sup>
Nudelbar	Nudelbar Birne	Dein Baguette - Dein Style, wähle unter verschiedenen Belägen und Dips <sup>(a,aa,d)</sup>	Nudelbar Bowl - Bar, stelle deine Bowl am Buffet zusammen		Nudelbar

**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

**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

hb=Haselnüsse

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