



Speiseplan vom 20.01.2025 bis 26.01.2025

Mensa Königswall

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|----------|--|--|--|---|---|
| Menü A | Paprikagulasch von der Pute vom Putenparadies ^(c) Bio-Spirelli ^(a) bunter Bohnensalat ⁽⁰³⁾ ^(l) Clementine | Cevapcici vom Hähnchen ^(a,aa,c,i,p,q) Tzaziki ^(p,q) Mais-Paprikagemüse ^(01,02) Bio-Reis Fruchtjoghurt Heidelbeere ^(p,q) | Hähnchenbrustgeschnetzeltes Züricher Art ⁽⁰⁸⁾ ^(c,g) Broccoli in Mandelbutter ^(01,02) ^(h,ha) Röstitaler Milchpudding Schokolade ^(p,q) | Westfälische Kartoffelsuppe vegetarisch ^(01,24) ^(g,i) Scheiben von der Putenwurst vom Putenparadies ⁽⁰²⁾ ^(g,i,i) Dinkel-Vollkornbrötchen ^(a,aa,ae) Fruchtjoghurt Mango ^(p,q) | Jumbo Fischstäbchen Klabaubermann ^(a,aa,ab,ac,ad,d) Ketchup ⁽ⁱ⁾ hausgemachtes Kartoffelpüree mit Bio-Milch ^(g,p,q) milder weißer Gurkensalat ⁽ⁱ⁾ Eisbecher Vanille/Himbeer ⁽⁰¹⁾ ^(g) |
| Menü B | Eierpfannkuchen ^(a,aa,c,p,q) Erdbeerquark mit Bio-Milch ⁽⁰¹⁾ ^(g,p,q) Clementine | bunte Gnocchi in cremiger Käsesoße ⁽⁰⁸⁾ ^(g,p,q) bunter Salat 2 Joghurt-Kräuterdressing mit Bio-Milch und Bio-Leinöl ⁽⁰³⁾ ^(c,g,j,l,p,q) Fruchtjoghurt Heidelbeere ^(p,q) | Eieromelette mit Tomaten und Käse ⁽⁰¹⁾ ^(c,p) Schnittlauchsoße ⁽⁰⁸⁾ ⁽ⁱ⁾ Broccoligemüse ^(01,02) ^(h,ha) Salzkartoffeln Milchpudding Schokolade ^(p,q) | Gemüsepuffer ^(a,aa,c,i) Quark-Kräutercreme mit Bio-Leinöl ^(g,p,q) Möhrensalat mit Apfel ⁽⁰³⁾ Fruchtjoghurt Mango ^(p,q) | gebackenes Goudaschnitzel ^(01,02) ^(a,aa,ad,c,p,q) Rahmspinat ⁽⁰⁸⁾ ^(g) Salzkartoffeln Eisbecher Vanille/Himbeer ⁽⁰¹⁾ ^(g) |
| Nudelbar | Nudelbar | Nudelbar | Nudelbar | Döner Kebab nach Mensa Art, Hähnchen-Gyros mit Weisskraut, Tomaten und Joghurdip im Fladenbrot ⁽⁰³⁾ ^(a,aa,ac,l,p,q) Fruchtjoghurt Mango ^(p,q) | Nudelbar |



Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-039

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
24=mit Stärke

Allergene

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse
aa=Weizen
ab=Roggen
ac=Gerste
ad=Hafer
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
ha=Mandeln
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 SO₂
p=Milch und Milchprodukte
q=Lactose

Die folgenden Produkte werden ausschließlich in Bio-Qualität verwendet:

Tomatenpulver (gefriergetr.)
Tomatenflocken (gefriergetr.)
Kuhmilch
Vollkornnudeln
Albgold- Bio Fusilli (Spiralen)
Albgold- Rigatoni (Röhrchen)
Albgold-Spaghetti
Albgold-Gabelspaghetti
Langkornreis parboiled
Erbsen trocken
Linsen rot
Bohnen trocken weiß

Von der Ölmühle Solling:

Bio-Salatöl fruchtig
Bio-Salatöl kernig
Bio-frisch gepresstes Leinöl