



Speiseplan vom 07.04.2025 bis 13.04.2025

Mensa Königswall

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü A	Schaschlikpfanne, Putenwürfel vom Putenparadies mit Paprika und Zwiebeln in pikanter Ketchupsoße (02,14) Reis amerikanischer Cole Slaw Salat (03) (i) Birne	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel (a) Rahmsoße (c,g) Erbsen-Möhrengemüse (01,02) Salzkartoffeln Fruchtjoghurt Heidelbeere (p,q)	Fleischkäse (Schwein Meier Hille) oder (03,08) Geflügel-Fleischkäse vom Putenparadies (02,08) (i) Sauerkraut hausgemachtes Kartoffelpüree mit Bio-Milch (g,p,q) Milchpudding Schokolade (p,q)	Westfälischer Erbseneintopf vegetarisch oder mit (01,24) (i) Scheiben von der Putenwurst vom Putenparadies (02) (g,i,j) Dinkel-Vollkornbrötchen (a,aa,ae) Joghurt Banane (p,q)	Kibbelinge, gebackene Seelachsfiletstücke in Petersilienpanade (19) (a,aa,d,g,i,p,q) Cocktaildip (02,14) (c,j,p,q) Salzkartoffeln milder weißer Gurkensalat (03) (j,l) Eisbecher Waldfrucht/Joghurt (02) (p,q)
Menü B	Großmutter's Milchreis mit Bio-Milch (g) Apfelmus (03) Zimtucker Birne	Kartoffelgemüseauflauf mit heller Soße und Käse überbacken (p) Möhrensalat mit Apfel (03) Fruchtjoghurt Heidelbeere (p,q)	Tortellini gefüllt mit Frischkäse (01) (a,aa,c,p,q) Tomaten Sahneseife mit Bio-Tomaten (i,p,q) bunter Salat 2 Balsamico Dressing mit Bio-Öl (01,24) (j,l) Milchpudding Schokolade (p,q)	Kartoffeltasche gefüllt mit Kräuter-Frischkäse (p,q) buntes Rahmgemüse (08) Joghurt Banane (p,q)	Indisches mildes Süßkartoffel Linsen Dal mit Naanbrot (01,02,24) (a,aa,f) milder weißer Gurkensalat (i) Eisbecher Waldfrucht/Joghurt (02) (p,q)
Nudelbar	Nudelbar	Dein Baguette - Dein Style, wähle unter verschiedenen Belägen und Dips (a,aa,d)	Nudelbar	Pizzaschnitte Margherita (03) (a,aa,ac,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

14=mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)

19=mit Milcheiweiß

24=mit Stärke

Allergene

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse

aa=Weizen

ac=Gerste

ae=Dinkel

c=Eier und -erzeugnisse

d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

f=Sojabohnen 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 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