

A Glutenhaltiges Getreide AW,AD,AH

B Eier und Erzeugnisse

C Erdnüsse u. Erzeugnisse

D Milch u. Erzeugnisse

E Sellerie u. Erzeugnisse

F Sesam u. Erzeugnisse

MENSA  
WIESENQUELL

# SPEISEPLAN

für die Woche vom 26.01. bis 30.01.2026

MONTAG  
26.01.26

DIENSTAGMITTWOCH  
27.01.26 28.01.26

DONNERSTAG

FREITAG  
30.01.26

GÄSTEPRICE

**Hauptgericht**

Germknödel<sup>A</sup> mit  
Vanillesoße<sup>D</sup>

Lasagne<sup>A,D,11,12</sup>

Leberkäse<sup>11</sup> mit  
Bratkartoffel

Pizza<sup>A,D,11,12</sup>

Fisch<sup>1,A,B</sup> mit  
Gemüse und Reis

**Hauptgericht 2**

Kartoffel-Gulasch

Buchweizen<sup>A</sup> mit  
Gemüse

Süßkartoffel mit  
Koriander und  
Cashewkernen

Eintopf mit Brot<sup>A</sup>  
und Wurst<sup>13</sup>

Grüne Soße<sup>B,D</sup> mit  
Pellkartoffel

**Veganes  
Gericht**

Kartoffel-  
Gulasch

Buchweizen<sup>A</sup> mit  
Gemüse

Süßkartoffel mit  
Koriander und  
Cashewkernen

Eintopf mit Brot<sup>A</sup>

Veganes  
Bratstück<sup>A</sup> mit  
Gemüse, Reis

**Dessert**

Obst

Quarkspeise<sup>D</sup>

Joghurt<sup>D</sup> mit  
Obst

Vanillepudding<sup>D</sup>

Obst

G Lupinen u. Erz.

H Krebstiere u. Erz.

I Fische u. Erz.

J Soja u. Erzeugnisse

L Senf u. Erzeugnisse

K Schalenfrüchte u. Erzeugnisse

M Schwefeldioxid und Sulfite

N Weichtiere u. Erzeugnisse

1. Farbstoffe 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Schwefeldioxid/Sulfite 6. Eisensalze

7. gewachst 8. Süßstoffe 9. Zuckeralkohole 10. Phosphate/Stabilisator 11. Schweinefleisch 12. Rindfleisch 13. Geflügel

Änderungen des Speiseplans behält sich die Mensaleitung vor. Wir bitten um Ihr Verständnis.

