

A Glutenhaltiges Getreide AW,AD,AH

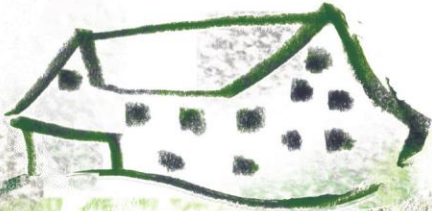
B Eier und Erzeugnisse

C Erdnüsse u. Erzeugnisse

D Milch u. Erzeugnisse

E Sellerie u. Erzeugnisse

F Sesam u. Erzeugnisse



MENSA WIESENQUELL

SPEISEPLAN

für die Woche vom 02.03. bis 06.03.2026

MONTAG
02.03.26

DIENSTAG
03.03.26

MITTWOCH
04.03.26

DONNERSTAG
05.03.26

FREITAG
06.03.26

GÄSTEPREIS

Hauptgericht

Polent-Käsetaler^D
mit Gemüse und
Tomatensoße

Zucchini-
Cornflakes-
Puffer^B mit
Kräuterdip^D

Leberkäse¹¹ mit
Bratkartoffel und
Gemüse

Eintopf mit Brot^A
und Wurst¹³

Heringssalat^{I,D} mit
Pellkartoffel

Hauptgericht 2

Hefeknödel^A mit
Vanillesoße

Cous cous^A mit
Mediterranem
Gemüse

Nudelauf^{A,D}

Süßkartoffel mit
Cashew und Feta

Gebratene
Nudeln^{A,B} mit
Gemüse

**Veganes
Gericht**

Reis und
Gemüse

Cous cous^A mit
Mediterranem
Gemüse

Nudelauf^{A,D}

Eintopf mit Brot^A
und Wurst^A

Gebratene
Nudeln^A mit
Gemüse

Dessert

Obst

Joghurt mit
Obst^D

Quarkspeise^D

Obst

Apfel-Creme^D

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.