

A Glutenhaltiges Getreide AW,AD,AH

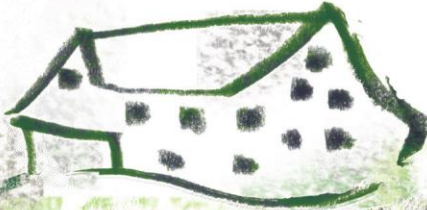
B Eier und Erzeugnisse

C Erdnüsse u. Erzeugnisse

D Milch u. Erzeugnisse

E Sellerie u. Erzeugnisse

F Sesam u. Erzeugnisse



MENSA WIESENQUELL

SPEISEPLAN

für die Woche vom 27.04. bis 01.05.2026

| | MONTAG 27.04.26 | DIENSTAG 28.04.26 | MITTWOCH 29.04.26 | DONNERSTAG 30.04.26 | FREITAG 01.05.26 | GÄSTEPREIS |
|-----------------|--|--|--|--|---------------------|------------|
| Hauptgericht | Reibekuchen ^{A,B} mit Apfelbrei | Falafel ^A mit Humus und Reis | Frikadellen ^{12,B} mit Erbsen-Möhrengemüse, Kartoffelpüree ^D | Gekochte Eier ^B mit Senfsoße ^{L,D} , Gemüse und Kartoffeln | Feiertag | |
| Hauptgericht 2 | Gefüllte Zucchini mit Cous cous ^A | Weißer Bohneneintopf mit Brot ^A und Wurst ¹³ | Nudeln ^A mit Pesto | Bratling ^A mit Reis | Mensa Geschlossen! | |
| Veganes Gericht | Reibekuchen mit Apfelbrei ^A | Weißer Bohneneintopf mit Brot ^A | Nudeln ^A mit Pesto | Bratling ^A mit Reis | | |
| Dessert | Obst | Joghurt mit Obst ^D | Vanillepudding ^D | 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.

