

A Glutenhaltiges Getreide AW,AD,AH

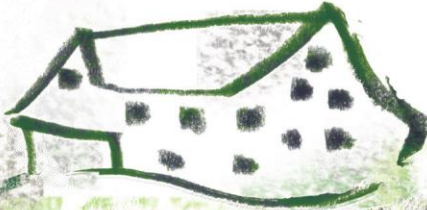
B Eier und Erzeugnisse

C Erdnüsse u. Erzeugnisse

D Milch u. Erzeugnisse

E Sellerie u. Erzeugnisse

F Sesam u. Erzeugnisse



# MENSA WIESENQUELL

# SPEISEPLAN

für die Woche vom 18.05. bis 22.05.2026

	MONTAG 18.05.26	DIENSTAG 19.05.26	MITTWOCH 20.05.26	DONNERSTAG 21.05.26	FREITAG 22.05.26	GÄSTEPREIS
Hauptgericht	Käsespätzle <sup>A,D</sup>	Eintopf mit Brot <sup>A</sup> und Wurst <sup>13</sup>	Hamburger <sup>A,B,D,12</sup> mit Röstkartoffeln	Gekochte Eier <sup>B</sup> mit Senfsoße <sup>D,L</sup> und Spinat	Fisch <sup>I,A</sup> mit Gemüse und Reis	
Hauptgericht 2	Polenta-Käsetaler mit Gemüse und Tomatensoße <sup>A</sup>	Geröstete Süßkartoffel mit Cashewkernen und Fetakäse <sup>A</sup>	Buchweizen mit Gemüse	Gebratene Nudel <sup>A</sup>	Gerösteter Blumenkohl mit Reis und Sahnesoße <sup>D</sup>	
Veganes Gericht	Vegane Käsespätzle <sup>J</sup>	Geröstete Süßkartoffel mit Cashewkernen	Buchweizen mit Gemüse	Gebratene Nudel <sup>A</sup>	Gerösteter Blumenkohl mit Reis und Sahnesoße <sup>J</sup>	
Dessert	Obst	Joghurt mit Obst <sup>D</sup>	Vanille-Pudding <sup>D</sup>	Quarkspeise <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.

