

A Glutenhaltiges Getreide AW,AD,AH

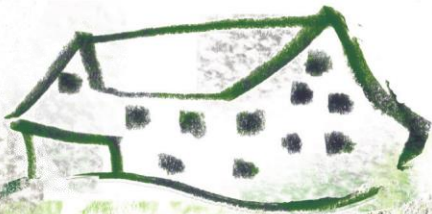
B Eier und Erzeugnisse

C Erdnüsse u. Erzeugnisse

D Milch u. Erzeugnisse

E Sellerie u. Erzeugnisse

F Sesam u. Erzeugnisse



# MENSA WIESENQUELL

# SPEISEPLAN

für die Woche vom 15.06. bis 19.06.2026

**MONTAG**  
15.06.26

**DIENSTAG**  
16.06.26

**MITTWOCH**  
17.06.26

**DONNERSTAG**

**FREITAG**  
19.06.26

**GÄSTEPREIS**

**Hauptgericht**

Ravioli<sup>A</sup> mit Käsesoße<sup>D</sup>

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

Bratwurst<sup>13</sup> mit Röstkartoffeln und Gemüse

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

Käsespätzle<sup>A,D</sup>

**Hauptgericht 2**

Kaiserschmarrn<sup>A,B</sup> mit Obst

Polenta-Käse Taler<sup>D</sup> mit Gemüse und Tomatensoße

Mehrkornbraten<sup>A</sup> mit Möhrengemüse

Geröstete Süßkartoffel mit Cashew-Kernen und Feta<sup>D</sup>

Fisch<sup>I,A</sup> mit Reis und Gemüse

**Veganes Gericht**

Ravioli<sup>A</sup> mit Tomatensoße

Eintopf mit Brot<sup>A</sup>

Mehrkornbraten<sup>A</sup> mit Möhrengemüse

Geröstete Süßkartoffel mit Cashew-Kernen

Käsespätzle<sup>A</sup>

**Dessert**

Obst

Joghurt mit Obst<sup>D</sup>

Schokoladenpudding<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.

