

A Glutenhaltiges Getreide AW,AD,AH

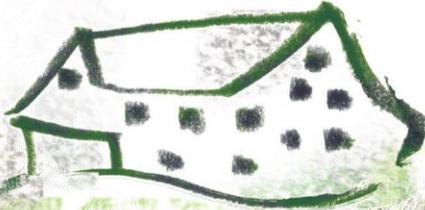
B Eier und Erzeugnisse

C Erdnüsse u. Erzeugnisse

D Milch u. Erzeugnisse

E Sellerie u. Erzeugnisse

F Sesam u. Erzeugnisse



# MENSA WIESENQUELL

# SPEISEPLAN

für die Woche vom 01.12. bis 05.12.2025

	MONTAG 01.12.25	DIENSTAG 02.12.25	MITTWOCH 03.12.25	DONNERSTAG 04.12.25	FREITAG 05.12.25	GÄSTEPREIS
Hauptgericht	Rindergulasch <sup>12</sup> mit Nudeln <sup>A</sup>	Ravioli <sup>A</sup> mit Käsesoße <sup>D</sup>	Kartoffelpuffer <sup>A,B</sup>	Pellkartoffel mit Kräuterquark <sup>D</sup>	Fisch <sup>I</sup> mit Gemüse und Reis	
Hauptgericht 2	Sojagyros <sup>J</sup> mit Reis und Tsatsiki <sup>D</sup>	Eintopf mit Wurst <sup>13</sup> und Brot <sup>A</sup>	Kohlrabi-schnitzel <sup>A,B</sup>	Linsensalat mit Fetakäse <sup>D</sup> und Focaccia <sup>A</sup>	Gemüsecurry mit Reis	
Veganes Gericht	Sojagyros <sup>J</sup> mit Reis und Tsatsiki	Eintopf mit Brot <sup>A</sup>	Kartoffelpuffer		Gemüsecurry mit Reis	
Dessert	Apfelcreme <sup>D</sup>	Obst	Quarkspeise <sup>D</sup>	Obst	Joghurt mit Obst <sup>D</sup>	

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.

