

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 15.12. bis 19.12.2025

MONTAG  
15.12.25

DIENSTAGMITTWOCH  
16.12.25 17.12.25

DONNERSTAG

FREITAG  
19.12.25

GÄSTEPRICE

**Hauptgericht**

Chicken-  
Nuggets<sup>13,A,B</sup> mit  
Röstkartoffeln

Schupfnudel<sup>A,B</sup>  
mit Gemüse und  
Tomatensoße

Lasange<sup>A,D,11,12</sup>

Rührei<sup>B,D</sup> mit  
Kartoffeln und  
Gemüse

Käsespätzle<sup>A,D</sup>

**Hauptgericht 2**

Süßkartoffel mit  
Cashew-Kernen  
und Fetakäse<sup>D</sup>

Blumenkohl-  
Falafel<sup>A</sup>,  
Currysoße und  
Gemüse

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

Bratlinge<sup>A</sup> mit  
Gemüse

Reispfanne

**Veganes  
Gericht**

Süßkartoffel mit  
Cashew-Kernen

Blumenkohl-  
Falafel, Currysoße  
und Gemüse

Vegane Lasagne

Reispfanne

**Dessert**

Quarkspeise<sup>D</sup>

Obst

Vanillepudding<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.

