

Speiseplan Mensa HU Nord vom 24.03. bis 28.03.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		 	© W Curd cheese with herb and linseed oil (30) 1,95 € 2,15 € 2,35 €	 	 Schopska salad with feta cheese (7,8,10,30) 1,95 € 2,15 € 2,35 €
Salat	 Salad plate special with soft cheese and sunflower seeds (8, 10,30) 4,95 € 5,45 € 5,95 € Small salad bowl (13,27) 1,95 € 3,90 € 4,50 € Large salad bowl (13,27) 0,75 € 1,50 € 1,75 € 	Salad plate special with marinated tofu and black sesame seeds (28,31) $3,95 \in 4,35 \in 4,75 \in$ Large salad bowl (13,27) $1,95 \in 3,90 \in 4,50 \in$ Small salad bowl (13,27) $0,75 \in 1,50 \in 1,75 \in$	 Special salad plate with mozzarella and sun-dried tomatoes (6,30,32) 4,95 € 5,45 € 5,95 € Small salad bowl (13,27) 7,75 € 1,50 € 1,75 € Sign Large salad bowl (13,27) 3,90 € 4,50 € 	Special salad plate with mozzarella and sun-dried tomatoes (6,30,32) 4,95 € 5,45 € 5,95 € Salad plate special with marinated soy strips and roasted sesame seeds (28,31) 3,95 € 4,35 € 4,75 € Small salad bowl (13,27) 0,75 € 1,50 € 1,75 € Accordance of the series of the salad bowl (13,27) 1,95 € 3,90 € 4,50 €	Salad plate special with marinated soy strips and roasted sesame seeds (28,31) $3,95 \in 4,35 \in 4,75 \in$ $4,35 \in 4,35 \in 4,75 \in$ $4,35 \in 4,75 \in$ $4,75 \in$ $4,75 \in$ $4,75 \in$ Large salad bowl (13,27) $1,95 \in 3,90 \in 4,50 \in$ $4,50 \in$ Small salad bowl (13,27) $1,75 \in$
Suppe	Vegetable creamsoup (7,27,28)0,75 € 1,50 € 1,75 €	Carrot and coconut soup (30,29) 0,75 € 1,50 € 1,75 €		Cauliflower creamSoup (7,30,31)0,75 € 1,50 € 1,75 €	 Curry cream soup with coconut milk (30,29) 0,75 € 1,50 € 1,75 €



1,45 € | 1,60 € | 1,75 € 1,45 € | 1,60 € | 1,75 €

Speiseplan Mensa HU Nord vom 24.03. bis 28.03.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Aktion	\bigcirc	 	 Homemade pasta Soy curry sauce (7,21a,27, 28,29) 2,95 € 3,25 € 3,55 € 	Nomemade pasta with pesto and vegan cheese melting (8,21a) 2,95 € 3,25 € 3,55 €	
	Homemade turmeric Pasta Tomato sauce (21a,27) $2,95 \in 3,25 \in 3,55 \in$	Tomato sauce with tofu (21e,27,28) 2,95 € 3,25 € 3,55 €			
	French fries	French fries			



Speiseplan Mensa HU Nord

Montag

Essen

Two baked pumpkin medallions with mint Dip(7)

1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

 \bigcirc **V** Pumpkin-chiaseeds-Medallion with mint Dip (7,21a,23,27,30,32,36) 2,95 € | 5,90 € | 6,80 €

Carrots green spelt pan with coconut and ginger (21e,29)

2,75 € | 5,50 € | 6,35 €

Italian tomato-basil risotto

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

Semolina pudding with sugar, cinnamon and with blueberry sauce (7, 21a,28) $1,75 \in [3,50 \in 4,05 \in 4]$

Dienstag

S Broccoli nut patty
 Herb sauce (7,8,21a,21d, 26a,26b,27,28,36)
 1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

Sweet potato-amaranth-medaillon Herb sauce (7, 27,28)

dallion Herb sauce (7, 21a,21e,27,28,36) 1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

Beefsteak with mustard and onion sauce (14,21a, 23,36,29)

3,45 € | 6,90 € | 7,95 €

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

Mittwoch

O S Tow falafel bagel with mint Dip (21a,36) $1,95 \in |3,90 \in |4,50 \in$

Beet buffer with mint Dip (7,21a)2,45 € | 4,90 € | 5,65 €

Breaded cutlet from wheat protein with herb sauce (7,21a,36)

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

Sweet potato casserole coconut stew (28) $1,75 \in [3,50 \in [4,05 \in$

Donnerstag

 \bigcirc **Y** Two baked spinach and spelt medallions with creme sauce (7,21a,30,36) 1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

Tow falafel bagel with creme sauce (14,21a,23,36) $3,45 \in [6,90 \in 7,95 \in$

Beefsteak with spicy tomato sauce (7, 21a,21e,23,27,30)
2,65 € | 5,30 € | 6,10 €

Sweet potato casserole coconut stew (28) $1,75 \in [3,50 \in [4,05 \in$

⊘ Y Creamy rice pudding with cinnamon, sugar and with sour cherry sauce (7,30) $1,75 \in [3,50 \in]4,05 \in$

Freitag

■ W Baked pollock fillet in rice breading with lime-yoghurt-dip (21a, 21e,23,27,28,30) 2,65 € | 5,30 € | 6,10 €

Two baked spinach and spelt medallions with Curcuma Sauce (7,24, 30)

2,85 € | 5,70 € | 6,55 €

W Two polenta and spinach pockets with Curcuma Sauce (21a,23,27,28,30,36) $1,95 \in [3,90 \in 4,50 \in$

2,75 € | 5,50 € | 6,35 €

♠ ♥ ♠ Tortellini with vegetables sauce (7,21a,27, 28,36)

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

♠ ♥ . Homemade Kaiserschmarrn Plum sauce (21a,23,26a,30)

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

Four egg pancakeswith plum sauce (21a,23,30)1,75 € | 3,50 € | 4,05 €



Speiseplan Mensa HU Nord vom 24.03. bis 28.03.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Beilage	 Green beans 0,85 € 1,70 € 1,95 € Solution Parisian style carrots 0,85 € 1,70 € 1,95 € Mushrooms in cream (7,28) 0,85 € 1,70 € 1,95 € Solution Potatoes 0,85 € 1,70 € 1,95 € Solution Rice 0,60 € 1,20 € 1,40 € 	 ♠ ♦ ♦ ♦ Broccoli 0,85 € 1,70 € 1,95 € ♠ ♦ ♦ Stewed cabbage 0,85 € 1,70 € 1,95 € ♠ ♦ ♦ Parsley potatoes 0,85 € 1,70 € 1,95 € ♦ Rice 0,60 € 1,20 € 1,40 € 	Cauliflower with sesame seeds (31) 0,85 € 1,70 € 1,95 € Balkan style vegetables (27) 0,85 € 1,70 € 1,95 € Potatoes 0,85 € 1,70 € 1,95 € Spaetzle (21a) 0,95 € 1,90 € 2,20 € Rice with flaxseed 0,60 € 1,20 € 1,40 €	 Needle beans 0,85 € 1,70 € 1,95 € Mediterranean style vegetables (7,8,27,32) 0,85 € 1,70 € 1,95 € Potatoes 0,85 € 1,70 € 1,95 € Rice 0,60 € 1,20 € 1,40 € 	 Carrots and peas 0,85 € 1,70 € 1,95 € Mediterranean style vegetables (7,30) 0,85 € 1,70 € 1,95 € Leek in cream (7,8, 27,32) 0,85 € 1,70 € 1,95 € Potatoes 0,85 € 1,70 € 1,95 € Potatoes 0,85 € 1,70 € 1,95 € Homemade mashed potatoes with carotts (28) 0,95 € 1,90 € 2,20 € Rice 0,60 € 1,20 € 1,40 €
Dessert	Poppy seed yogurt	♠ ♦ Strawberry	🦲 💩 🥡 🧆 Blueberry curd	♠ ♦ ♦ Curd with	♠ ₩ ♠ Raspberry co-

- with tangerines (7,30) 0,75 € | 1,50 € | 1,75 € ■ do W do Banana curd with honey (30) 0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- ♠ ♥ ♠ chocolate pudding (28) 0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- curd (7,30) 0,75 € | 1,50 € | 1,75 € ● do **v** do Apple and cin-
- 0,75 € | 1,50 € | 1,75 € Almond pudding (26a,28) 0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

namon yoghurt (7,30)

- with sunflower seeds (30,31)
- 0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- honey and sesame seed (7,30)0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- wanilla pudding (7,28)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

- Plum with nut (30) 0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- yoghurt (7,26b,30)
- 0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- pudding (26g,28) 0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

- conut curd (30)
- 0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- W Banana yoghurt with honey (7,30)
- 0,75 € | 1,50 € | 1,75 €
- Pistachios pudding (26q,28)
- 0,75 € | 1,50 € | 1,75 €



Kennzeichnung

Stand: 27.06.2022

Zusatzstoffe

- 3 Alkohol
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 gewachst
- 6 konserviert
- 7 Antioxidationsmittel
- 8 Farbstoff
- 9 Phosphat
- 10 geschwärzt
- 12 enthält eine Phenylalaninguelle
- 13 Süßungsmittel
- 19 geschwefelt
- 20 kann abführend wirken

Sonstiaes

- 2 Schweinefleisch bzw. m. Gelatine vom Schwein
- 14 mit zum Teil fein zerkleinertem Fleischanteil
- 16 koffeinhaltig
- 17 chininhaltig
- 35 Nitritpökelsalz
- 36 Hefe



21 Glutenhaltiges Getreide:

21a Weizen 21b Roggen 21c Gerste 21d Hafer 21e Dinkel 21f Kamut

- 22 Krebstiere
- 23 Eier
- 24 Fisch
- 25 Erdnüsse
- 26 Schalenfrüchte:

26a Mandeln 26b Haselnuss 26c Walnuss 26d Kaschunuss 26e Pecannuss 26f Paranuss

26g Pistazie 26h Macadamia

- 27 Sellerie
- 28 Soja
- 29 Senf
- 30 Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose)
- 31 Sesam
- 32 Schwefeldioxid und Sulfide
- 33 Lupine
- 34 Weichtiere



Eher selten – am besten mit Grün kombinieren. Diese Gerichte haben eine sehr geringe Nährstoffdichte. Fettreiche Milchprodukte und Fleisch, sowie panierte Gerichte sind oft Bestandteil dieser Gerichte. Auch frittierte Speisen fallen in diese Kategorie.



Eine gute Wahl – immer mal wieder. Diese Gerichte besitzen eine mittlere Nährstoffdichte. Die Gerichte enthalten in Maßen Zucker und Fett. Vor allem Milchprodukte und kohlenhydratreiche Zutaten finden sich in diesen Gerichten wieder.



Die beste Wahl – je öfter, desto besser. Diese Speisen besitzen eine gute ernährungsphysiologische Qualität, denn sie haben eine hohe Nährstoffdichte und eine geringe Energiedichte. Der Anteil von Fetten ist gering. Es wird eine gesundheitsfördernde Garmethode angewendet.



Das Gericht **verbessert** die CO₂-Bilanz **wesentlich**. Der CO₂-Wert dieses Gerichts liegt unter der Hälfte des Durchschnitts-CO₂-Werts aller betrachteten Speisen.



Das Gericht **verbessert** die CO₂-Bilanz **leicht**. Der CO₂-Wert dieses Gerichts liegt unter dem Durchschnitts-CO₂-Wert aller betrachteten Speisen.



Das Gericht **verschlechtert** die CO₂-Bilanz. Der CO₂-Wert dieses Gerichtes liegt über dem Durchschnitts-CO₂-Wert aller betrachteten Speisen.



Der Wasserverbrauch für dieses Gericht liegt unter dem durchschnittlichen Vergleichswert aller betrachteten Speisen.



Der Wasserverbrauch für dieses Gericht ist doppelt so hoch wie der durchschnittliche Vergleichswert aller betrachteten Speisen.



Der Wasserverbrauch für dieses Gericht ist mehr als doppelt so hoch wie der durchschnittliche Vergleichswert aller betrachteten Speisen.



Nachhaltige Fischerei: Es wird auf eine bestandsschonende Fischerei und nachhaltige Fangmethoden geachtet.



Nachhaltige Landwirtschaft: Lebensmittel aus nachhaltiger Erzeugung: Diese Gerichte sind aus Lebensmitteln, die beispielsweise die regionale Herkunft des Fleisches sicherstellen. Die Haltung der Tiere entspricht dem Tierschutzgesetz und ist artgerecht. Gentechnisch veränderte Futtermittel sind verboten, zudem muss das Tierfutter aus nachhaltig erzeugten Futtermitteln bestehen. Wachstumsbeschleuniger, Medikamente zur Leistungsförderung sowie Antibiotika sind ebenfalls verboten. Für die verwendeten pflanzlichen Produkte gilt, dass kein Einsatz von synthetischen Pflanzenschutzmitteln und leichtlöslichen mineralischen Düngemitteln erfolgen darf. Ionisierende Strahlung zu Konservierungszwecken wird nicht eingesetzt, ebenso keine Gentechnik.



Fairtrade: mit Bestandteilen aus fairem Handel



 $\label{thm:continuous} \mbox{Vegetarisch: Gerichte werden ohne Fisch- und Fleischzutaten zubereitet. Milchprodukte und Ei können enthalten sein.}$



Vegan: Gerichte werden ausschließlich aus veganen Rohstoffen zubereitet. Es sind keine tierischen Rohstoffe enthalten.



Klimaessen: Das Klimaessen setzt sich aus frischen, rein pflanzlichen und nachhaltigen Produkten zusammen. Es wird auf Reis, vorgefertigtes Kartoffelpüree und Pommes Frites, sowie auf vorgefertigte Produkte, wie Brokkoli-Ecken oder Sesamschnitten verzichtet. Es werden weiterhin keine Tiefkühlprodukte, Trockenprodukte und auch Konserven verwendet. Getreideprodukte wie Dinkel, Buchweizen, Bulgur, Hirse und Amarant oder auch andere eiweißhaltige Lebensmittel, wie Nüsse, Gemüse und pflanzliche Öle, sind wesentliche Bestandteile des Klimaessens. Auch wird noch mehr auf Saisonalität geachtet werden.

Bei der Herstellung unserer Speisen verwenden wir jodiertes Speisesalz.

Mit der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 sind ab dem 13.12.2014 neben zugelassenen Zusatzstoffen, auch allergie- und intoleranzauslösende Lebensmittel sowie Inhaltsstoffe zu kennzeichnen. Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden oder als Spuren bereits in den angelieferten Lebensmitteln enthalten sind.