

Speiseplan Mensa HU Oase Adlershof vom 01.07. bis 05.07.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Kichererbsen-Bulgur-Bowl mit Sesam-Zitronen-Dressing und Minze (6,7,21a,28,31) 3,95 € 4,35 € 4,75 € Mediterraner Kartoffelsalat mit Oliven (7,8,10,32) 1,95 € 2,15 € 2,35 €	©	Kichererbsen-Bulgur-Bowl mit Sesam-Zitronen-Dressing und Minze (6,7,21a,28,31) 3,95 € 4,35 € 4,75 € Mediterraner Kartoffelsalat mit Oliven (7,8,10,32) 1,95 € 2,15 € 2,35 €	©	Kichererbsen-Bulgur-Bowl mit Sesam-Zitronen-Dressing und Minze (6,7,21a,28,31) 3,95 € 4,35 € 4,75 € Mediterraner Kartoffelsalat mit Oliven (7,8,10,32) 1,95 € 2,15 € 2,35 €
Salat	 	 	 	 	
Dressing	French-Dressing (7,28,29) objective with the control of the contr	Kräuter-Dressing (7,28) Kräuter-Dressing (7,28) French- Dressing (7,28,29) American-Dressing (7,28,29)	Kräuter-Dressing (7,28) Cos 60 60 American-Dressing (7,28, 29) Cos 60 60 French-Dressing (7,28,29)	American-Dressing (7,28, 29) Cos & V Kräuter-Dressing (7,28) French- Dressing (7,28,29)	Kräuter-Dressing (7,28) Make the control of the co
Suppe	 Kartoffelcremesuppe (27,28,36,29) 0,60 € 1,20 € 1,40 € 	 	© Curry-Kokos-Suppe mit Kichererben und Lauch (36) 0,60 € 1,20 € 1,40 €	 	



Speiseplan Mensa HU Oase Adlershof

vom 01.07. bis 05.07.2024

Montag

Aktion

Pasta an Kichererbsen-Kokos-Sauce (21a,36)

2,45 € | 2,70 € | 2,95 €

Pizza Margherita (21a.30,36)

4,95 € | 5,45 € | 5,95 €

Dienstag

Spaghetti mit getrockneten Tomaten und Paprika-Ingwer-Pesto (6,7, 21a,26d,32)

2,45 € | 2,70 € | 2,95 €

Mittwoch

● 📀 🗞 🏏 Pfannenfrische Gnocchi mit Blattspinat und Walnüssen (21a,23, 26c,28)

5,95 € | 6,55 € | 7,15 €

♠ ♠ ♦ Pasta an Brokkoli-Champignon-Sauce (21a,28,36)

2,45 € | 2,70 € | 2,95 €

 \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc Pasta mit Tomatensauce und Fetakäse (21a,27,30) 2,95 € | 3,25 € | 3,55 €

 \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc Pizza mit Champignons und roten Zwiebeln (21a,30,36) 5,95 € | 6,55 € | 7,15 €

Donnerstag

o 😡 💩 🢖 Pasta an Rahmsauce mit Kräutern (7,

21a,28,36) 2,45 € | 2,70 € | 2,95 €

Freitag

os de filosomos frites und Coleslaw (2,7,14,29) 6,95 € | 7,65 € | 8,35 €



Speiseplan Mensa HU Oase Adlershof

vom 01.07, bis 05.07.2024

Montag

Essen

2,15 € | 4,30 € | 4,95 €

1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

2,95 € | 5,50 € | 6,80 €

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

♠ ♠ ♦ Kleiner
Soja-Milch-Reis mit Zucker,
Zimt und Waldbeerensauce
(7,28)

0,90 € | 1,80 € | 2,00 €

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

Dienstag

Pfannenfrische Bratwurst an Zwiebel-Senf-Sauce (2,36,29)

2,85 € | 5,70 € | 6,55 €

● 🚭 💩 🚱 🕠 Glasnudeln mit Gemüse, süß-scharfem Chinakohl und Sesam (28,31)

2,75 € | 5,50 € | 6,35 €

● 🚭 💩 🥵 Blumenkohleintopf indische Art mit
Tomaten und Koriander (7)

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

0,90 € | 1,80 € | 2,00 €

 \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc Vier Eierpfannkuchen mit Apfelmus (7, 21a,23,30) 1.45 € | 2,90 € | 3,35 €

Mittwoch

Paniertes
Schnitzel aus Weizeneiweiß
an Bratensauce (21a,36)
2,15 € | 4,30 € | 4,95 €

Buchweizen-Linsen-Curry mit Gemüse, frischem Ingwer und Pistazien (7, 26q,27,28,29)

3,55 € | 7,10 € | 8,15 €

Modelauflauf mit Tomaten und Käse überbacken (7,21a,23,30)
1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

Donnerstag

♠ ♠ ♦ ♥ ▼ Kartoffelpfanne mit Spinat, Champignons, Karotten und Sesam (27)

 $2,75 \in |\ 5,50 \in |\ 6,35 \in$

● ♠ ♦ ♥ Brandenburger Erbseneintopf mit Wurzelgemüse und Blattpetersilie (27,29)

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

Germknödel mit Pflaumenmusfüllung, Mohnzucker mit Vanillesauce (21a,23,30,36) 1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

Freitag

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

Rabeljau in
Cornflakespanade an
Estragonsauce (7,21c,24,30,36)
2,45 € | 4,90 € | 5,65 €

Weich-weizen mit frischen Blatt-spinat, Champignons, Tofu und gerösteten Nüssen (7,21a,26b,27,28)
2,75 € | 5,50 € | 6,35 €

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

Sahniger Milchreis mit Zimt, Zucker und Heidelbeersauce (7,30)
1,45 € | 2,90 € | 3,35 €



Speiseplan Mensa HU Oase Adlershof vom 01.07. bis 05.07.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Beilage	©	 Cos	 Solution Solution	 Cos	 Cos
Dessert	 Mohnjoghurt mit Mandarinen (30) 0,70 € 1,40 € 1,60 € Mangoquark (30) 0,70 € 1,40 € 1,60 € Himbeer-Rhabarber-Quark (7,30) 0,70 € 1,40 € 1,60 € Vanillegrießbrei (7, 21a,30) 0,70 € 1,40 € 1,60 € Marinierter 	 Cos	●	oghurt (30) 0,70 € 1,40 € 1,60 € oghurt (30) 0,70 € 1,40 € 1,60 € oghurt (30) 0,70 € 1,40 € 1,60 € oghurt (26g,28) 0,70 € 1,40 € 1,60 € oghurt (26g,28) 0,70 € 1,40 € 1,60 € oghurt (30) Pflaumenquark mit Nüssen (7,26b,30) 0,70 € 1,40 € 1,60 € oghurt (30) oghurt (30	Himbeer-Kokos-Quark (30) 0,70 € 1,40 € 1,60 € 0

1,50 € | 1,65 € | 1,80 €

Obstsalat

1,50 € | 1,65 € | 1,80 €



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.