

## Speiseplan Mensa HTW Wilhelminenhof

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Wheat and white bean bowl with tomato and lemon dressing and sun-dried tomatoes (6,7,21a,32) 3,95 €   4,35 €   4,75 €	Lentil rice bowl with curry mango dressing and black sesame seeds (6,7,31,29) 3,95 €   4,35 €   4,75 €	<ul> <li>Quinoa red bean bowl with tomato lemon dressing (7)</li> <li>3,95 €   4,35 €   4,75 €</li> </ul>	Mediterranean pasta salad (6,7,8,10,21a,32) 1,75 €   1,95 €   2,10 €	Red lentil rice bowl with peanut dressing and toasted coconut (6,7,25)  3,95 €   4,35 €   4,75 €  Mediterranean pasta salad (6,7,8,10,21a,32)  1,75 €   1,95 €   2,10 €
Salat	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 €	Salad plate special with marinated tofu and black sesame seeds (28,31) 3,95 €   4,35 €   4,75 € Small salad bowl (13,27) 0,75 €   1,50 €   1,75 €	Special salad plate with marinated mushrooms and roasted pumpkin seeds (28) 3,95 €   4,35 €   4,75 €  Small salad bowl (13,27) 0,75 €   1,50 €   1,75 €	Salad plate special with marinated soy balls and roasted sesame seeds (28,31) 3,95 €   4,35 €   4,75 €  Small salad bowl (13,27) 0,75 €   1,50 €   1,75 €	Special salad plate with mozzarella and sun-dried tomatoes (6,30,32)  4,95 €   5,45 €   5,95 €  Small salad bowl (13,27)  0,75 €   1,50 €   1,75 €
Suppe	Comparison (27,36) 0,60 €   1,20 €   1,40 €	<ul> <li>Cream soup with green peas (7,30,36)</li> <li>0,60 €   1,20 €   1,40 €</li> </ul>	<ul><li>Tomato cream soup</li><li>(30,36)</li><li>0,60 €   1,20 €   1,40 €</li></ul>	© ♥ courgett and tomatoe cream soup (30,36) 0,60 €   1,20 €   1,40 €	<b>%</b> Pea soup (,7,27,28) 0,60 €   1,20 €   1,40 €
Aktion	O Pasta with mush-	OV Pizza with cheese			

room sauce, smoked tofu

and fresh parsley (7,21a,28)

2,95 € | 3,25 € | 3,55 €

and tomatoes (21a,30,36)

4,95 € | 5,45 € | 5,95 €



### Speiseplan Mensa HTW Wilhelminenhof

vom 16.12. bis 20.12.2024

#### **Montag**

#### Essen

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

Edamame fried patty and Tahin-dip with fresh herbs

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

• Quinoa and vegetable pan with red beans and oat dip (7,21d, 26a,27)

2,75 € | 5,50 € | 6,35 €

♠ ♦ ♦ Green Bean Chili with Rice

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

#### Dienstag

 Bahji Onion fried patty on tomato-rosemary sauce (2,6,7,9,21a,36,29)

2,85 € | 5,70 € | 6,55 €

 $\bigcirc$  § 2 Corn Dogs with mustard and onion sauce 2,45  $\in$  | 4,90  $\in$  | 5,65  $\in$ 

◆ ♦ ♦ Asia noodles with vegetables, sweet and spicy chinese cabbage and sesame seeds (21a,28,31)  $1,90 \in |3,80 \in |4,35 \in$ 

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

#### Mittwoch

2,15 € | 4,30 € | 4,95 €

Four egg pancakes with apple sauce (21a,23,30)  $1,45 \in |2,90 \in |3,35 \in$ 

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

#### **Donnerstag**

Beet buffer with parsley sauce (7,36)

3,25 € | 6,50 € | 7,50 €

 $\bigcirc$  § 3 vegetable balls with parsley sauce (7,21a,28) 1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

♠ ♦ ♥ ♥ ♥ Potato pan with white cabbage, walnut kernels and herb dip (7, 21d,26a,26c)

2,95 € | 5,50 € | 6,80 €

♠ ♦ ♦ ♦ Brandenburg pea stew with root vegetables and leaf parsley (27,29)

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

**Q** Creamy rice pudding with cinnamon, sugar and Fruit sauce (7,30)  $1,45 \in |2,90 \in |3,35 \in$ 

#### Freitag

Sweet potato-amaranth-medaillon with tomato and bell pepper ragout (27)  $1,95 \in |3,90 \in |4,50 \in$ 

trout fillet with almond coating with terragon sauce (7,21a,24,26a,30,36)

2,65 € | 5,30 € | 6,10 €

Vegan rice stir-fry (29)

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €



#### Speiseplan Mensa HTW Wilhelminenhof vom 16.12. bis 20.12.2024

Dienstag Mittwoch **Montag Donnerstag** Freitag Romanesco Corn (36) Broccoli with al-Carrots Balkan style 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € monds (26a) vegetables (27) 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € Potatoes Potatoes Kale (21d,36,29) Parsley 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € Potatoes potatoes 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € Rice Potatoes Pasta (21a) 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € 0,60 € | 1,20 € | 1,40 € 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € 0,95 € | 1,90 € | 2,20 € Rice Rice 0,60 € | 1,20 € | 1,40 € Rice with almonds Rice

0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

# Dessert

**Beilage** 

■ do W do Curd with muesli (30) 0,70 € | 1,40 € | 1,60 € Oat yogurt

with raspberries (7,21d,26a) 0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

● do w do Poppy seed yogurt with tangerines (7, 21a,21c,21d,26a,26b,30) 0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

pudding (7,28) 0,70 € | 1,40 € | 1,60 € with cheery (7,30)

0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

(26a)

0,70 € | 1,40 € | 1,60 € ■ Strawberry

curd (7.30)

0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

Apple and cinnamon yoghurt (21d,26a) 0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

pudding (28) 0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

Curd with honey and nuts (7,26b,30)

0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

Oat yogurt with strawberries (30) 0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

Poppy seed yogurt with tangerines (7,21d,26a) 0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

Almond pudding (26a,28) 0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

V Curd with muesli (7.21a.21c.21d.26a.26b.30) 0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

Oat yogurt with raspberries (7,21d,26a) 0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

Wortleberry yoghurt (30)

0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

vanilla pudding (7,28) 0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

Oat yoghurt with apple and walnaut (7,21d, 26a,26c) 0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

Oat yogurt with raspberries (7,21d,26a) 0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

Curd with muesli (7,21a,21c,21d,26a,26b,30) 0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

nougat pudding (26b,28) 0,70 € | 1,40 € | 1,60 €



#### 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

#### **Sonstiges**

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

#### **Allergene**

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 CO<sub>2</sub>-Bilanz **wesentlich**. Der CO<sub>2</sub>-Wert dieses Gerichts liegt unter der Hälfte des Durchschnitts-CO<sub>2</sub>-Werts aller betrachteten Speisen.



Das Gericht **verbessert** die CO<sub>2</sub>-Bilanz **leicht**. Der CO<sub>2</sub>-Wert dieses Gerichts liegt unter dem Durchschnitts-CO<sub>2</sub>-Wert aller betrachteten Speisen.



Das Gericht **verschlechtert** die CO<sub>2</sub>-Bilanz. Der CO<sub>2</sub>-Wert dieses Gerichtes liegt über dem Durchschnitts-CO<sub>2</sub>-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.