

Speiseplan Mensa TU Hardenbergstraße vom 10.03. bis 14.03.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		 ♠ ♥ ♠ Asiatischer Nudelsalat (6,7,21a,28) 1,95 € 2,15 € 2,35 € 	● ♥ Hummus mit Sesam, Tomaten, Gurken, Olivenöl und Zitrone (7,31) 1,95 € 2,15 € 2,35 €	Glasnudelsalat mit frischer Minze (6,7, 21a,28) 1,95 € 2,15 € 2,35 €	
Salat	 ♠ ♦ ♦ Große Salatschale (13,27) 1,95 € 3,90 € 4,50 € ♠ ♦ ♦ Kleine Salatschale (13,27) 0,75 € 1,50 € 1,75 € 	 	O	 	Mediterraner Nudelsalat (6,7,8,10,21a,32) 0,75 € 1,50 € 1,75 € Kleine Salatschale (13,27) 0,75 € 1,50 € 1,75 € Große Salatschale (13,27) 1,95 € 3,90 € 4,50 €
Dressing	Sauce Vinaigrette (29) Solution So	French-Dressing (7,28,29)	French-Dressing (7,28,29) Sauce Vinaigrette (29) American-Dressing (7,28,29)	American-Dressing (7,28, 29) Solution of the control of the contr	Sauce Vinaigrette (29)
Suppe	 			 ♠ ♥ Φ Brokkolisuppe (28,36) 0,75 € 1,50 € 1,75 € 	



Speiseplan Mensa TU Hardenbergstraße vom 10.03. bis 14.03.2025

Montag

Aktion

W Hausgemachte Pasta an Tomaten-Oliven-Sauce (6,7,21a,32,36) 2,95 € | 3,25 € | 3,55 €

Asiatische Gemüsepfanne mit Bambusprossen, Chinakohl und Reis (7,28,36,29)4,95 € | 5,45 € | 5,95 €

Dienstag

Hausgemachte Pasta mit Sojabolognese und Basilikum (21a,27,28) 2,95 € | 3,25 € | 3,55 €

♠ ♠ ➡ Flammkuchen mit
 Speck (2,6,7,21a,30,36)
 4,95 € | 5,45 € | 5,95 €

© the Sesam, Lauch, Weißkohl und Chinanudeln (21a, 28, 31, 36) 6,95 € | 7,65 € | 8,35 €

Mittwoch

Hausgemachte Pasta an Spinat - Gorgonzolasauce mit getrockneten Tomaten (6,7,21a,30,32)

2,95 € | 3,25 € | 3,55 €

● do es Hartkäse gerieben (30)

0,75 € | 0,85 € | 0,90 €

Donnerstag

♠ ♦ ♦ Pommes mit Soja-Chili-Ragout und veganem Schnittlauch-Dip (7,8,21d,26a,28)

3,95 € | 4,35 € | 4,75 €

● do do Hartkäse gerieben (30)

0,75 € | 0,85 € | 0,90 €

Hausgemachte Pasta mit

Tomaten-Gemüse-Sauce (21a,27,36)

2,95 € | 3,25 € | 3,55 €

Hausgemachte Pasta mit Gorgonzolasauce und Walnüssen (6,7,21a,26c,30,32) 2,95 € | 3,25 € | 3,55 €

Freitag

Hausgemachte Pasta mit
Tomaten-Gemüse-Sauce
(21a,27,36)

2,95 € | 3,25 € | 3,55 €

0,75 € | 0,85 € | 0,90 €

→ ♠ ❤️ ➡ Tom Kha -Thailändische Kokossuppe mit Reis und Sojastreifen (7,28)

4,95 € | 5,45 € | 5,95 €



Speiseplan Mensa TU Hardenbergstraße

vom 10.03. bis 14.03.2025

Montag

Essen

● ♠ ❤️ ➡ Edamame Bratling an Tahin-Dip mit frischen Kräutern (7,21d, 26a,28,31)

1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

■ Serliner Kartoffelsuppe mit Möhren und Knollensellerie (27,29) $1,75 \in [3,50 \in [4,05 \in$

Mexikanischer
Bohneneintopf mit Sojahack und Chili (27,28,36)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

Milchreis mit Rosinen und Nüssen (7, 26a,26b,26c,28)

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

● ♥ 1/2 Milchreis mit Rosinen und Nüssen (7, 26a,26b,26c,28)

1,10 € | 2,20 € | 2,55 €

Dienstag

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

♠ ♦ ♥ ♠ Blumenkohleintopf indische Art mit
Tomaten, Kichererbsen und
Koriander (7)

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

● ♠ ♥ ← 1/2 Vanillegrießbrei mit Zucker,Zimt und Schattenmorellen (21a,30)

1,10 € | 2,20 € | 2,55 €

Schattenmorellen (21a,30)
1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

Mittwoch

Paniertes
Schnitzel aus Weizeneiweiß
an Bratensauce (21a,36)
1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

 \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc Nudelauflauf mit Tomaten und Käse überbacken (21a,23,30) 1,75 \bigcirc | 3,50 \bigcirc | 4,05 \bigcirc

♠ ♥ ➡ Germknödel mit Pflaumenmusfüllung, Mohnzucker Vanillesauce (21a,23,28,30,36)

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

Donnerstag

Putengeschnetzeltes mit Champignons (7,30,36) 2,95 € | 5,90 € | 6,80 €

2,45 € | 4,90 € | 5,65 €

✓ Kräuterquark mit Leinöl und Dampfkartoffeln (30)

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

♠ ₩ № 1/2 Sahniger Milchreis mit Zimt,Zucker und Waldbeerensauce (7,30)

1,10 € | 2,20 € | 2,55 €

Freitag

Forellenfilet in Mandelpanade an Kräuter-Joghurt-Dip (7,21a,24,26a,30,36) 2,65 € | 5,30 € | 6,10 €

✓ Zwei gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung an fruchtiger Tomatensauce (30,36) 1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

Spiralnudeln mit Champignonsauce und frischer Petersilie (7,21a, 28,36)

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €



Speiseplan Mensa TU Hardenbergstraße vom 10.03. bis 14.03.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Beilage	Montag	Romanesco $0.85 \in 1,70 \in 1,95 \in $ $0.85 \in 1,70 \in 1,95 \in $	■	Donnerstag	Balkangemüse (27) 0,85 € 1,70 € 1,95 € Blattspinat in Sojacreme (28) 0,85 € 1,70 € 1,95 € Kartoffeln 0,85 € 1,70 € 1,95 € Hausgemachter Kartoffelsalat Essig/Öl (13,36,29)
	(27) 0,60 € 1,20 € 1,40 € Sauce & Dip Extra (,36) 0,30 € 0,60 € 0,70 €	0,60 € 1,20 € 1,40 € Sauce & Dip Extra (,36) 0,30 € 0,60 € 0,70 €	 ♠ ♥ ♠ Grünkernreis (21e) 0,60 € 1,20 € 1,40 € ♠ ♥ ♠ Sauce & Dip Extra (,36) 0,30 € 0,60 € 0,70 € 	0,60 € 1,20 € 1,40 €	0,95 € 1,90 € 2,20 €



Speiseplan Mensa TU Hardenbergstraße

vom 10.03. bis 14.03.2025

Montag

Dessert

 \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc Mohnjoghurt mit Mandarinen (30) 0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Solution (28) Vanillesauce

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Marinierter
Obstsalat

1,50 € | 1,65 € | 1,80 €

Dienstag

♠ ♥ ♠ Erdbeerquark(7,30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

♠ ♦ ♦ ♠ Apfel-Zimt-Joghurt (7,30)0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Milchreis mit Rosinen und Nüssen (7, 26a,26b,26c,28)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

• Some variable of the second of the seco

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Marinierter
Obstsalat

1,50 € | 1,65 € | 1,80 €

Mittwoch

 \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc Joghurt mit Honig und Sesam (30,31) 0,75 \in 1,50 \in 1,75 \in

● ♠ **W** ♠ Heidelbeerquark mit Sonnenblumenkernen (7,30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

• Solution Vanillesauce (28)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

♠ ♥ ♠ MarinierterObstsalat

1,50 € | 1,65 € | 1,80 €

Donnerstag

● ♠ ❤️ ᡂ Haferjoghurt mit Pfirsich und Walnüssen (7,21d,26a,26c)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

● ♠ **②** ● Pflaumenquark mit Nüssen (7,26b,30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Schokoladenpudding (28)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Vanillegrießbrei (7, 21a,30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

♠ ♦ ♦ Marinierter
Obstsalat

1,50 € | 1,65 € | 1,80 €

Freitag

● 🍪 🗸 👶

Himbeer-Kokos-Quark (30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Vanillegrießbrei (7, 21a,30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

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.