

Speiseplan Mensa FU II vom 18.11. bis 22.11.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	♠ ♦ ♦ Linsen- Reis-Bowl mit Curry Mango Dressing und schwarzem Sesam (6,7,31,29)	€ € € Linsen- Reis-Bowl mit Curry Mango Dressing und schwarzem Sesam (6,7,31,29)	♠ ♦ ♦ Linsen- Reis-Bowl mit Curry Mango Dressing und schwarzem Sesam (6,7,31,29)	♠ ♦ ♦ Linsen- Reis-Bowl mit Curry Mango Dressing und schwarzem Sesam (6,7,31,29)	♠ ♦ ♦ Linsen- Reis-Bowl mit Curry Mango Dressing und schwarzem Sesam (6,7,31,29)
	3,95 € 4,35 € 4,75 €	3,95 € 4,35 € 4,75 €	3,95 € 4,35 € 4,75 €	3,95 € 4,35 € 4,75 €	3,95 € 4,35 € 4,75 €
	 	 	Bulgursalat mit frischer Minze (7,21a) 1,95 € 2,15 € 2,35 € Humus - Kichererbsenmus mit frischer Zitrone und Sesampaste (7,8,10,31)	 	 Bulgursalat mit frischer Minze (7,21a) 1,95 € 2,15 € 2,35 € Humus - Kichererbsenmus mit frischer Zitrone und Sesampaste (7,8,10,31)
	1,95 € 2,15 € 2,35 €	1,95 € 2,15 € 2,35 €	1,95 € 2,15 € 2,35 €	1,95 € 2,15 € 2,35 €	1,95 € 2,15 € 2,35 €
Salat	🔵 💩 🥡 🧓 Salatteller	♠	♠	🔵 🗞 🥡 📀 Salatteller	🔵 💩 🌃 📀 Salatteller

Spezial mit gekochtem Ei und marinierten Bohnen (6,23,32)

4,95 € | 5,45 € | 5,95 €

schale (13,27)

1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

Market Salat
Market Salat schale (13,27)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Spezial mit gekochtem Ei und marinierten Bohnen (6,23,32)

4,95 € | 5,45 € | 5,95 €

schale (13,27)

1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

Meine Salatschale (13,27) 0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Spezial mit gekochtem Ei und marinierten Bohnen

4,95 € | 5,45 € | 5,95 €

schale (13,27)

1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

Market Salat
Market Salat schale (13,27)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Spezial mit gekochtem Ei und marinierten Bohnen (6,23,32)(6,23,32)

4,95 € | 5,45 € | 5,95 €

Marie Salat - Reine Salat schale (13,27)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

schale (13,27) 1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

Spezial mit gekochtem Ei und marinierten Bohnen (6,23,32)

4,95 € | 5,45 € | 5,95 €

schale (13,27)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

schale (13,27) 1,95 € | 3,90 € | 4,50 €



Speiseplan Mensa FU II vom 18.11. bis 22.11.2024

Montag

Suppe

1 - Rosenkohlcremesuppe (30,36) 0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

Dienstag

♠ ♥ ♠ 3 - Minestrone
 Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln (21a,27,36)

♠ ♦ ♦ 4 -Karotten-Ingwer-Suppe mit

Orange (7,28,36) 0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

Mittwoch

0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

Paprika-Chili-Suppe mit Ingwer (28,36)

0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

Donnerstag

 \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc 2 - Florentiner Spinatsuppe (28) $0,60 \in |1,20 \in |1,40 \in$

♠ ♦ ♦ 4 Kürbis-Ingwer-Suppe (28)

0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

Freitag

 \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc 2 - Bohnensuppe mit Sahne (30,36) 0,60 € | 1,20 € | 1,40 €

♠ ♥ ♠ 4 - Tomatensuppe mit frischemBasilikum (36)0,60 € | 1,20 € | 1,40 €



Speiseplan Mensa FU II vom 18.11. bis 22.11.2024

Montag

Aktion

© & Süßkartoffel-Amaranth-Burger mit Gurken-Kräuter-Dip (21a,21d,26a,27,31,36) 5,95 € | 6,55 € | 7,15 €

Pommes frites

1,45 € | 1,60 € | 1,75 €

→ ♠ ❤ ➡ Hausgemachte Tomaten-Pasta mit Spinatsauce, frischen Tomaten und gerösteten Walnüssen (7,21a,26c,28)

Dienstag

● do W do Pommes frites

1,45 € | 1,60 € | 1,75 €

♠ ⑤ ◎ Currywurst mit
 Pommes frites und
 Coleslaw (2,4,7,14,35,29)
 6,95 € | 7,65 € | 8,35 €

♠ ♥ ♠ PizzaMargherita (21a,30,36)4,95 € | 5,45 € | 5,95 €

Mittwoch

3,95 € | 4,35 € | 4,75 €

● do V commes frites

1,45 € | 1,60 € | 1,75 €

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

Donnerstag

● № 09 emmes frites

1,45 € | 1,60 € | 1,75 €

Marinierte
Rippchen mit Süßkartoffeln
und Coleslaw (2,7,28,29)
6,95 € | 7,65 € | 8,35 €

Freitag

Pommes frites

1,45 € | 1,60 € | 1,75 €

♠ ♥ ♠ Pizza mit
 Tomate, Zucchini und
 Rucola (21a,30,36)
 4,95 € | 5,45 € | 5,95 €



Speiseplan Mensa FU II

vom 18.11, bis 22.11.2024

Montag

Essen

2,45 € | 4,90 € | 5,65 €

7 Blumenkohl-Falafel-Bällchen an Minz Dip (,7,21d,26a,31)

1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

🚱 🚱 😲 😋

Möhren-Roggen-Pfanne mit Kokos und frischem Ingwer (21e,29)

2,10 € | 4,20 € | 4,85 €

● ♦ ♥ • Italienisches
Tomaten-Basilikum-Risotto
(36)

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

♠ ₩ ♠ 1/2 Vanillegrieß-brei mit Zucker,Zimt und Sauerkirschsauce (21a,30)

0,90 € | 1,80 € | 2,00 €

Dienstag

 \bigcirc \bigcirc \bigcirc Schweinegulasch nach Szegediner Art (2,36) 2,45 \in | 4,90 \in | 5,65 \in

2,65 € | 5,30 € | 6,10 €

Asiatische Gemüsepfanne mit Chinakohl, Zucchini, Sesam und Mie Nudeln (6,7,21a,27,28,31)
2,10 € | 4,20 € | 4,85 €

● ♠ ❤️ ♠ Bunter Zucchinieintopf mit Kartoffeln und roten Bohnen

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

0,90 € | 1,80 € | 2,00 €

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

Mittwoch

Indisches Gemüseragout mit Ingwer und Erbsen Chunks (7,26a) $2,45 \in |4,90 \in |5,65 \in$

● ♠ ❤️ ☜ Frikadelle aus Weizeneiweiß an Kräuterjus (21a,36,29)

1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

Weiße
Bohnen-Hafer-Pfanne mit
Zucchini und getrockneten
Tomaten (6,7,21d,28,32,29)
2,75 € | 5,50 € | 6,35 €

● 💩 💖 💿 1/2 Porridge und Rhabarber- Erdbeer-Sauce (21d)

0,90 € | 1,80 € | 2,00 €

● ♠ ❤️ Φ Porridge und Rhabarber- Erdbeer-Sauce (21d)

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

● ♠ ❤ ◎ Ofenfrischer Süßkartoffelauflauf mit Käse (23,30)

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

Donnerstag

♠ ➡ Eine Wirsingkohlroulade mit Hackfleischfüllung an Kümmeljus (,2,14, 36,29)

1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

✓ ♦ ♦ Anille Milchreis mit Rosinen, Pistazien und Kardamom Mangokompott (7,25,26q,28)

1,45 € | 2,90 € | 3,35 €

♠ ♥ ♠ Risotto con le zucca - Risotto mit Hokkaido-Kürbis

Freitag

Gebackenes Seelachsfilet in Kartoffelpanade an Joghurt-Limonen-Dip (7, 21a,24,30,36) 2,15 € | 4,30 € | 4,95 €

1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

Bulgur-Spinat-Pfanne mit geräuchtertem Tofu und Sonnenblumenkerne (7,21a,28)

2,75 € | 5,50 € | 6,35 €

 \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc 1/2 Hirsebrei mit Brombeersauce (7,30) 0,90 € | 1,80 € | 2,00 €



Speiseplan Mensa FU II

vom 18.11. bis 22.11.2024

Dienstag Mittwoch **Montag Donnerstag** Freitag Beilage Rosenkohl Pariser Karotten-Erbsen-Gemüse 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € mit Sesam (31) 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € Karotten 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € Ratatouille (7) 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € Champignons 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € Balkangemüse 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € in Sojacreme (7,28) • Soja• Lauch in Soja-(27)Petersilien-Petersilien-0,85 € | 1,70 € | 1,95 € 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € creme (7,28) kartoffeln kartoffeln 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € Martoffeln Martoffelpüree 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € Rosmarin-● do W con Eierspätzle (28)0,95 € | 1,90 € | 2,20 € 0,95 € | 1,90 € | 2,20 € 0,95 € | 1,90 € | 2,20 € ■ ♠ № Φ Hausgemachkartoffeln 0,95 € | 1,90 € | 2,20 € tes veganes Kartoffelpüree ● do Gelber Reis (29) ● 🗞 🚱 🚥 Reis mit Leinsa-Maturreis mit Karottenstiften (28) Parboiledreis 0,60 € | 1,20 € | 1,40 € men 0,95 € | 1,90 € | 2,20 € 0,60 € | 1,20 € | 1,40 € 0,60 € | 1,20 € | 1,40 € 0,60 € | 1,20 € | 1,40 € Parboiledreis 0,60 € | 1,20 € | 1,40 €



Speiseplan Mensa FU II

vom 18.11. bis 22.11.2024

Montag

Dessert

♠ ♦ ♦ 4 - Haferjoghurt mit Himbeeren (7,
21d,26a)

0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

Dienstag

♠ ♦ ♥ ♠ 3 - Erdbeerquark (7,30)

0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

(21d,26a) 0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

Mittwoch

♠ ♦ ♦ 4 - Haferjoghurt mit Mandarinen und Kokos (21d,26a)

0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

 \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc 2 - Joghurt mit Honig und Sesam (30,31) 0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

Donnerstag

 \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc 2 - Pflaumenjoghurt mit Zimt (7,30) 0,70 \bigcirc 1,40 \bigcirc 1,60 \bigcirc

Freitag

♠ ♥ ♠ 2 - Aprikosen
 -Hafer-Joghurt (21d,26a,30)
 0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

0,70 € | 1,40 € | 1,60 €

 \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc 5 - Naturjoghurt (7,30) 0,70 \bigcirc | 1,40 \bigcirc | 1,60 \bigcirc

 \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc 4 - Haferjoghurt mit Waldbeeren (7,21d,26a) \bigcirc 0,70 \in | 1,40 \in | 1,60 \in



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.