

Erstellt am: 01.08.2026 Freigabe am: 01.08.2026 Seite 1 von 1	Speise Plan	<i>Mensa am</i> KLIMA CAMPUS Nachhaltigkeit in Bewegung 
---	--------------------	--

Kalenderwoche: 37

Montag 07.09.2026	Hähnchenschnitzel G, a1 Kartoffeln Rahmsoße g, i Gemüse
Mittwoch 09.09.2026	Rösti a1, c Kartoffeltaschen a1, c, g Dip g
Donnerstag 10.09.2026	Bratfisch a1, d Brötchen a1 Remoulade a1, c, j, 1, 2, 3, 9 Rohkost
	Nudeln a1 Soße g, i Streukäse g
	Salat mit Dressing g, j

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff; 2 = Konservierungsstoff; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = geschwefelt; 6 = geschwärzt; 7 = gewachst; 8 = Phosphat; 9 = Süßungsmittel; 10 = eine Zuckerart und Süßungsmittel; 11 = enthält eine Phenylalaninquelle;

Allergene: a = glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; a1 = Weizen; a2 = Roggen; a3 = Gerste; a4 = Hafer; a5 = Dinkel; a6 = Kamut; b = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; c = Ei und -erzeugnisse; d = Fisch und -erzeugnisse; e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; f = Soja und -erzeugnisse; g = Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose); h = Schalenfrüchte und -erzeugnisse; h1 = Mandeln; h2 = Haselnüsse; h3 = Walnüsse; h4 = Cashewnüsse; h5 = Pecannüsse; h6 = Paranüsse; h7 = Pistazien; h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse; i = Sellerie; j = Senf; k = Sesam und -erzeugnisse; l = Schwefeldioxid, Sulfite; m = Lupine und -erzeugnisse; n = Weichtiere und -erzeugnisse

Fleischart: S) Schwein; R) Rind; G) Geflügel

Allergenhinweis: Wenn du auf Allergene reagierst, wende dich bitte an das Ausgabepersonal! In unserem Betrieb werden auch Zutaten mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen verarbeitet. Deshalb können unbeabsichtigte Kontaminationen mit Allergenen nicht zu 100 % ausgeschlossen werden.

Kalenderwoche: 38

Montag 14.09.2026	Linsensuppe _{g, i} Brötchen _{a1}
Mittwoch 16.09.2026	Blumenkohlsterne _{a1, c, g} Kartoffeln Kräutersoße _{g, i}
Donnerstag 17.09.2026	Nudeln _{a1} Bolognese _{R, i} Salat _g
	Nudeln _{a1} Soße _{g, i} Streukäse _g
	Salat mit Dressing _{g, j}

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff; 2 = Konservierungsstoff; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = geschwefelt; 6 = geschwärzt; 7 = gewachst; 8 = Phosphat; 9 = Süßungsmittel; 10 = eine Zuckerart und Süßungsmittel; 11 = enthält eine Phenylalaninquelle;

Allergene: a = glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; a1 = Weizen; a2 = Roggen; a3 = Gerste; a4 = Hafer; a5 = Dinkel; a6 = Kamut; b = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; c = Ei und -erzeugnisse; d = Fisch und -erzeugnisse; e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; f = Soja und -erzeugnisse; g = Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose); h = Schalenfrüchte und -erzeugnisse; h1 = Mandeln; h2 = Haselnüsse; h3 = Walnüsse; h4 = Cashewnüsse; h5 = Pecannüsse; h6 = Paranüsse; h7 = Pistazien; h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse; i = Sellerie; j = Senf; k = Sesam und -erzeugnisse; l = Schwefeldioxid, Sulfite; m = Lupine und -erzeugnisse; n = Weichtiere und -erzeugnisse

Fleischart: S) Schwein; R) Rind; G) Geflügel

Allergenhinweis: Wenn du auf Allergene reagierst, wende dich bitte an das Ausgabepersonal! In unserem Betrieb werden auch Zutaten mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen verarbeitet. Deshalb können unbeabsichtigte Kontaminationen mit Allergenen nicht zu 100 % ausgeschlossen werden.

Erstellt am: 01.08.2026 Freigabe am: 01.08.2026 Seite 1 von 1	Speise Plan	<i>Mensa am</i> KLIMA CAMPUS Nachhaltigkeit in Bewegung 
---	--------------------	--

Kalenderwoche: 39

Montag 21.09.2026	Kartoffelbrei _g Bratfisch _{a1, d} Gemüse Soße _{g, i}
Mittwoch 23.09.2026	Nudeln _{a1} Zweierlei Soßen _{g, i} Salat _g
Donnerstag 24.09.2026	Hähnchenschnitzel natur Reis Tomatensoße Toskana Art _{g, i} Rohkost
	Nudeln _{a1} Soße _{g, i} Streukäse _g
	Salat mit Dressing _{g, j}

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff; 2 = Konservierungsstoff; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = geschwefelt; 6 = geschwärzt; 7 = gewachst; 8 = Phosphat; 9 = Süßungsmittel; 10 = eine Zuckerart und Süßungsmittel; 11 = enthält eine Phenylalaninquelle;

Allergene: a = glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; a1 = Weizen; a2 = Roggen; a3 = Gerste; a4 = Hafer; a5 = Dinkel; a6 = Kamut; b = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; c = Ei und -erzeugnisse; d = Fisch und -erzeugnisse; e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; f = Soja und -erzeugnisse; g = Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose); h = Schalenfrüchte und -erzeugnisse; h1 = Mandeln; h2 = Haselnüsse; h3 = Walnüsse; h4 = Cashewnüsse; h5 = Pecannüsse; h6 = Paranüsse; h7 = Pistazien; h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse; i = Sellerie; j = Senf; k = Sesam und -erzeugnisse; l = Schwefeldioxid, Sulfite; m = Lupine und -erzeugnisse; n = Weichtiere und -erzeugnisse

Fleischart: S) Schwein; R) Rind; G) Geflügel

Allergenhinweis: Wenn du auf Allergene reagierst, wende dich bitte an das Ausgabepersonal! In unserem Betrieb werden auch Zutaten mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen verarbeitet. Deshalb können unbeabsichtigte Kontaminationen mit Allergenen nicht zu 100 % ausgeschlossen werden.

Erstellt am: 01.08.2026 Freigabe am: 01.08.2026 Seite 1 von 1	Speise Plan	
---	--------------------	---

Kalenderwoche: 40

Montag 28.09.2026	Geflügelbratwurst G, 3 Kartoffelspalten a1 Currysoße i Salat g
Mittwoch 30.09.2026	Cremige Kartoffelsuppe g, i Brötchen a1
Donnerstag 01.10.2026	Curry-Geschnetzeltes G, g, i Reis Salat g
	Nudeln a1 Soße g, i Streukäse g
	Salat mit Dressing g, j

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff; 2 = Konservierungsstoff; 3 = Antioxidationsmittel; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = geschwefelt; 6 = geschwärzt; 7 = gewachst; 8 = Phosphat; 9 = Süßungsmittel; 10 = eine Zuckerart und Süßungsmittel; 11 = enthält eine Phenylalaninquelle;

Allergene: a = glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; a1 = Weizen; a2 = Roggen; a3 = Gerste; a4 = Hafer; a5 = Dinkel; a6 = Kamut; b = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; c = Ei und -erzeugnisse; d = Fisch und -erzeugnisse; e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; f = Soja und -erzeugnisse; g = Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose); h = Schalenfrüchte und -erzeugnisse; h1 = Mandeln; h2 = Haselnüsse; h3 = Walnüsse; h4 = Cashewnüsse; h5 = Pecannüsse; h6 = Paranüsse; h7 = Pistazien; h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse; i = Sellerie; j = Senf; k = Sesam und -erzeugnisse; l = Schwefeldioxid, Sulfite; m = Lupine und -erzeugnisse; n = Weichtiere und -erzeugnisse

Fleischart: S) Schwein; R) Rind; G) Geflügel

Allergenhinweis: Wenn du auf Allergene reagierst, wende dich bitte an das Ausgabepersonal! In unserem Betrieb werden auch Zutaten mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen verarbeitet. Deshalb können unbeabsichtigte Kontaminationen mit Allergenen nicht zu 100 % ausgeschlossen werden.