



Primary & Secondary

Montag, 30.09.2024

SALAT
Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing
A/C/H/I/J
in Toppings und Dressing

PFLANZENPOWER

Blumenkohl-Käse-Nuggets in
Knusperpanade

Primary Mensa Nudelstation mit
Nudelstation: A/C/G/02/03/08 A / C / G / 01 / 02

BUNTE VIELFALT

Chicken Nuggets mit
Steakhousepommes

A / I

PURE FREIHEIT "Allergene"

Chicken Nuggets (glutenfrei) mit
Steakhousepommes

C / F

DESSERT

Stückobst

Dienstag, 01.10.2024

SALAT
Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing
A/C/H/I/J
in Toppings und Dressing

PFLANZENPOWER

Gebackener Feta Käse mit Oliven,
Zwiebeln, Paprika und Baguette

Primary Mensa Nudelstation mit
Nudelstation: A/C/G/02/03/08 A / G / 06

BUNTE VIELFALT

Pastitio – Zyptiotischer Nudelaufbau mit
Rinderhackfleisch

A / C / G / 03

PURE FREIHEIT "Allergene"

Bauerntopf mit Hackfleisch, Kartoffeln
und Paprika

03

DESSERT

Schokoladenpudding

G

Mittwoch, 02.10.2024

SALAT
Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing
A/C/H/I/J
in Toppings und Dressing

PFLANZENPOWER

Pizza mit Kürbis und Apfel

Primary Mensa Nudelstation mit
verschiedenen Soßen
Nudelstation: A/C/G/02/03/08 A / G

BUNTE VIELFALT

Pizza mit Putensalami, Paprika und
Mozzarella

A / G / 02 / 03

PURE FREIHEIT "Allergene"

Glutenfreie Pizza Vegetable - vegan

F / 01

DESSERT

Orangen-Stracciatellacreme

G

Donnerstag, 03.10.2024

FEIERTAG

Freitag, 04.10.2024

SALAT
Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing
A/C/H/I/J
in Toppings und Dressing

PFLANZENPOWER

Brezeln mit Obazda und
Schnittlauchschmand

Primary Mensa Nudelstation mit
Nudelstation: A/C/G/02/03/08 A / G

BUNTE VIELFALT

Kaiserschmarrn und Zwetschgenröster

A / C / G

PURE FREIHEIT "Allergene"

Geflügelbratwurst mit Sauerkraut und
Kartoffelpüree (laktosefrei)

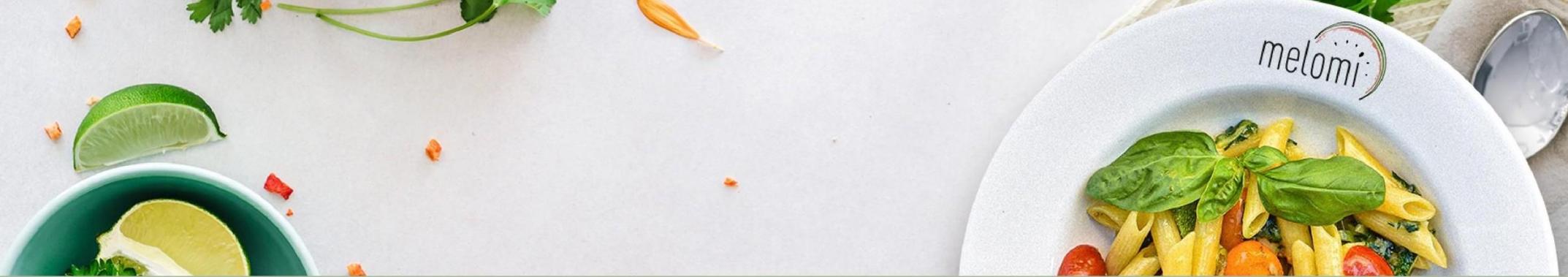
L / 01 / 03 / 11

DESSERT

Milchreis mit Zimt und Zucker

G

Zusatzstoffe:	01 mit Farbstoff	02 mit Konservierungsstoff	03 mit Antioxidationsmittel	04 mit Geschmacksverstärker	05 geschwefelt
	06 geschwärzt	07 mit Phosphat	08 mit Milcheiweiß	09 koffeinhaltig	10 chininhaltig
	11 mit Süßungsmittel	12 gewachst	13 gentechnisch verändert		
Allergene:	a Glutenhaltiges Getreide	b Krebstiere	c Eier	d Fische	e Erdnüsse
	f Soja	g Milch	h Schalenfrüchte	i Sellerie	j Senf
	k Sesamsamen	l Schwefeldioxid und Sulphite	m Lupinen	n Weichtiere	



Primary & Secondary

Montag, 07.10.2024

SALAT
Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing
A/C/H/I/J
in Toppings und Dressing

PFLANZENPOWER

Spaghetti (auch glutenfrei) mit Ricotta-Tomatensoße oder Basilikumpesto

Primary Mensa Nudelstation mit verschiedenen Soßen

Nudelstation: A/C/G/02/03/08 A / G / 03

BUNTE VIELFALT

Linsen mit Spätzle und Geflügelwiener

A / C / I / J / 01 / 02 / 03 / 04 / 07

PURE FREIHEIT "Allergene"

Kürbis-Kartoffel-Eintopf mit Geflügelwiener

F / I / 02 / 03 / 04 / 07

DESSERT

Stückobst

Dienstag, 08.10.2024

SALAT
Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing
A/C/H/I/J
in Toppings und Dressing

PFLANZENPOWER

Germknödel mit Pflaumenmus, Vanillesoße und Mohn-Zucker

BUNTE VIELFALT

Tortellini mit würziger Rindfleischfüllung, Tomatensoße und Basilikumpesto

A / 03

PURE FREIHEIT "Allergene"

Gegrilltes Putensteak in Kräutermarinade, Paprikaragout und mediterranen Kartoffeln

L / 01 / 03

DESSERT

Schokoladenpudding

G

Mittwoch, 09.10.2024

SALAT
Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing
A/C/H/I/J
in Toppings und Dressing

PFLANZENPOWER

Kartoffelgnocchi mit Frischkäse-Spinat-Creme, Kirschtomaten und Kürbiskernen

Primary Mensa Nudelstation mit

Nudelstation: A/C/G/02/03/08 A / G

BUNTE VIELFALT

Haschee vom Rind mit Sauerkraut und Spätzle

A / C / J / 01 / 03

PURE FREIHEIT "Allergene"

Haschee vom Rind mit Champignons und Salzkartoffeln

J / 01 / 03

DESSERT

Apfelcrumble

A / 01 / 03

Donnerstag, 10.10.2024

SALAT
Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing
A/C/H/I/J
in Toppings und Dressing

PFLANZENPOWER

Falafelburger mit Brioche Brötchen, Burgersoße und Wedges

A / C / J / 01 / 03 / 11

BUNTE VIELFALT

Chicken-Cheeseburger mit Brioche Brötchen, Burgersoße und Wedges

A / C / G / J / 03 / 11

PURE FREIHEIT "Allergene"

Hamburger mit glutenfreiem Panini, Burgersoße und Wedges

C / F / J / 01 / 03 / 11

DESSERT

Obstsalat

03

Freitag, 11.10.2024

SALAT
Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing
A/C/H/I/J
in Toppings und Dressing

PFLANZENPOWER

Fusilli (auch glutenfrei), Kürbissauce, Feta und geröstete Kürbiskerne

Primary Mensa Nudelstation mit verschiedenen Soßen

Nudelstation: A/C/G/02/03/0 A / G / 03

BUNTE VIELFALT

Gegrilltes Putensteak mit Brokkoli-Paprika-Gemüse und Tomaten

A / 01 / 03

PURE FREIHEIT "Allergene"

Kichererbsen mit Gemüse und Langkornreis

03

DESSERT

Vanillepudding

G / 01

Zusatzstoffe:

01	mit Farbstoff	02	mit Konservierungsstoff	03	mit Antioxidationsmittel	04	mit Geschmacksverstärker	05	geschwefelt
06	geschwärzt	07	mit Phosphat	08	mit Milcheiweiß	09	koffeinhaltig	10	chininhaltig
11	mit Süßungsmittel	12	gewachst	13	gentechnisch verändert				

Allergene:

a	Glutenhaltiges Getreide	b	Krebstiere	c	Eier	d	Fische	e	Erdnüsse
f	Soja	g	Milch	h	Schalenfrüchte	i	Sellerie	j	Senf
k	Sesamsamen	l	Schwefeldioxid und Sulphite	m	Lupinen	n	Weichtiere		



Primary & Secondary

Montag, 14.10.2024	Dienstag, 15.10.2024	Mittwoch, 16.10.2024	Donnerstag, 17.10.2024	Freitag, 18.10.2024
SALAT Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing  in Toppings und Dressing A/C/H/I/J	SALAT Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing A/C/H/I/J in Toppings und Dressing	SALAT Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing A/C/H/I/J in Toppings und Dressing	SALAT Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing A/C/H/I/J in Toppings und Dressing	SALAT Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing A/C/H/I/J in Toppings und Dressing
PFLANZENPOWER Bio-Eieromelett mit Wirsinggemüse in Rahm und Salzkartoffeln Primary Mensa Nudelstation mit verschiedenen Soßen  Nudelstation: A/C/G/02/03/0 C / G / I / 01	PFLANZENPOWER Vegetarische Currywurst mit Currysauce und Steakhousepommes F / 01 / 02 / 03	PFLANZENPOWER Vegetarische Lasagne mit Sonnenblumenhack Primary Mensa Nudelstation mit verschiedenen Soßen  Nudelstation: A/C/G/02/03/08 C / F / I / J / 01 / 03	PFLANZENPOWER Kartoffelgratin mit Brokkoli-Paprika-Gemüse G / 01	PFLANZENPOWER Schwarzwurzeln a la creme mit Petersilienkartoffeln Primary Mensa Nudelstation mit verschiedenen Soßen  Nudelstation: A/C/G/02/03/ G / 01
BUNTE VIELFALT Hähnchenschnitzel mit Kartoffelpüree und dunkler Soße A / G / I / J	BUNTE VIELFALT Rindswurst mit Currysauce und Steakhousepommes F / 02 / 03 / 07	BUNTE VIELFALT Geflügellasagne Bolognese A / G / 03	BUNTE VIELFALT Gyrosteller von der Putenbrust mit Langkornreis, Salat und Joghurtsoße G / 03	BUNTE VIELFALT Überbackener Nudelauflauf mit Brokkoli und Putenschinken A / G / 02 / 03 / 07
PURE FREIHEIT "Allergene" Kräuter-Seelachsfilet mit Zitronensoße, buntem Möhrengemüse und Dillkartoffel D / 01	PURE FREIHEIT "Allergene" Geflügelbockwurst mit Currysauce und Steakhousepommes F / 02 / 03 / 07	PURE FREIHEIT "Allergene" Kürbislasagne (gluten- und laktosefrei) C / F / I / 01 / 03	PURE FREIHEIT "Allergene" Gemüsepfanne mit Süßkartoffeln 03	PURE FREIHEIT "Allergene" Gegrillte Hähnchenbrust mit Peperonatagemüse und Basmatireis L / 01 / 03
DESSERT Stückobst G	DESSERT Bananen-Straciatella-Quark G	DESSERT Beerengrütze mit Vanillesauce G / 01	DESSERT Obstsalat 03	DESSERT Pflirsichcrumble A / 01

Zusatzstoffe:	01 mit Farbstoff	02 mit Konservierungsstoff	03 mit Antioxidationsmittel	04 mit Geschmacksverstärker	05 geschwefelt
	06 geschwärzt	07 mit Phosphat	08 mit Milcheiweiß	09 koffeinhaltig	10 chininhaltig
	11 mit Süßungsmittel	12 gewachst	13 gentechnisch verändert		
Allergene:	a Glutenhaltiges Getreide	b Krebstiere	c Eier	d Fische	e Erdnüsse
	f Soja	g Milch	h Schalenfrüchte	i Sellerie	j Senf
	k Sesamsamen	l Schwefeldioxid und Sulphite	m Lupinen	n Weichtiere	



Primary & Secondary

Montag, 21.10.2024	Dienstag, 22.10.2024	Mittwoch, 23.10.2024	Donnerstag, 24.10.2024	Freitag, 25.10.2024
SALAT Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing <small>A/C/H/I/J</small> in Toppings und Dressing	SALAT Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing <small>A/C/H/I/J</small> in Toppings und Dressing	SALAT Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing <small>A/C/H/I/J</small> in Toppings und Dressing	SALAT Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing <small>A/C/H/I/J</small> in Toppings und Dressing	SALAT Salatbar, Rohkost, Toppings, Dressing <small>A/C/H/I/J</small> in Toppings und Dressing
PFLANZENPOWER Tortellini mit cremiger Ricotta-Spinatfüllung und Tomatensoße Primary Mensa Nudelstation mit verschiedenen Soßen <small>Nudelstation: A/C/G/02/03/08</small>	PFLANZENPOWER Käsespätzle mit Röstzwiebeln	PFLANZENPOWER Gnocchi Gorgonzola mit Spinat Primary Mensa Nudelstation mit verschiedenen Soßen <small>Nudelstation: A/C/G/02/03/08</small>	PFLANZENPOWER Rotkohl mit Kartoffelknödel und dunkler Soße <small>I/J/L/02/03/05</small>	PFLANZENPOWER Blumenkohlgratin „Mac and Cheese“ Primary Mensa Nudelstation mit verschiedenen Soßen <small>Nudelstation: A/C/G/02/03/08</small>
BUNTE VIELFALT Gegrillte Hähnchenbrust mit Paprika-Tomaten-Soße und Kräuterkartoffeln <small>L/01/03</small>	BUNTE VIELFALT Cremiger Lauch-Rinderhackfleisch Eintopf mit Baguette <small>A/G/01/03</small>	BUNTE VIELFALT Hähnchenschnitzel mit Pilzrahmsauce und Knöpfle <small>A/C/G</small>	BUNTE VIELFALT Seelachs Nuggets mit Steakhousepommes und Remoulade <small>A/C/D/J/01/11</small>	BUNTE VIELFALT Fruchtiges Hähnchencurry mit Basmatireis <small>G/01</small>
PURE FREIHEIT "Allergene" Kartoffelpüree-Auflauf mit Rinderhackfleisch (gluten- und laktosefrei) <small>I/J/03</small>	PURE FREIHEIT "Allergene" Gebratener Reis mit Hähnchenbrust, Ei und Gemüse <small>F/01</small>	PURE FREIHEIT "Allergene" Gegrilltes Putensteak mit Pilzrahmsauce, Brokkoli und Salzkartoffeln (laktosefrei) <small>F/01</small>	PURE FREIHEIT "Allergene" Spaghetti (auch glutenfrei) mit Rucola-Petersilienpesto (vegan) <small>A/03</small>	PURE FREIHEIT "Allergene" <small>01/03</small>
DESSERT Stückobst <small>03</small>	DESSERT Mini Schokomuffin <small>G</small>	DESSERT Pfirsich-Maracuja-Joghurt <small>G</small>	DESSERT Obstsalat <small>03</small>	DESSERT Vanillepudding <small>G/01</small>

Zusatzstoffe:	01 mit Farbstoff	02 mit Konservierungsstoff	03 mit Antioxidationsmittel	04 mit Geschmacksverstärker	05 geschwefelt
	06 geschwärzt	07 mit Phosphat	08 mit Milcheiweiß	09 koffeinhaltig	10 chininhaltig
	11 mit Süßungsmittel	12 gewachst	13 gentechnisch verändert		
Allergene:	a Glutenhaltiges Getreide	b Krebstiere	c Eier	d Fische	e Erdnüsse
	f Soja	g Milch	h Schalenfrüchte	i Sellerie	j Senf
	k Sesamsamen	l Schwefeldioxid und Sulphite	m Lupinen	n Weichtiere	

