

Primary & Secondary

Montag, 03.03.2025

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

PFLANZENPOWER

Bulgur Orientalisch mit Minz-Joghurt-Soße

Primary Mensa Nudelstation mit verschiedenen Soßen

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

BUNTE VIELFALT

Bulgarisches Moussaka

C/G

PURE FREIHEIT "Allergene"

Geflügelbockwurst mit Kartoffelsalat

J/02/03/07

DESSERT

Stückobst

Dienstag, 04.03.2025

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

PFLANZENPOWER

Kaiserscharrn mit Apfelmus

Primary Mensa Nudelstation mit verschiedenen Soßen
A/C/G/03

BUNTE VIELFALT

Estnischer Strömingsalat (Hering) mit Dillkartoffeln

C/D/G/J/01/02/11

PURE FREIHEIT "Allergene"

Farfalle (auch glutenfrei) mit Sauce Bolognese (Rind)

A/03

DESSERT

Milchreis mit Zimt und Zucker

G

Mittwoch, 05.03.2025

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

PFLANZENPOWER

Spinat-Kartoffel-Gratin mit Fetakäse

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

BUNTE VIELFALT

Spätzlepfanne mit Putenschinken

A/C/G/02/03/07

PURE FREIHEIT "Allergene"

Reiseintopf mit Meeresfrüchten

B/D/N/03

DESSERT

Kokoskuchen

A/C/03

Donnerstag, 06.03.2025

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

PFLANZENPOWER

Gefüllte Käse-Tortellini in Käse-Sahne-Sauce

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

BUNTE VIELFALT

Chili (Rind) Mac and Cheese

A/C/G/J/01/03

PURE FREIHEIT "Allergene"

Burrito mit Rinderhackfleisch, Mais und Bohnen (gluten- und laktosefrei)

F/01/03

DESSERT

Obstsalat

03

Freitag, 07.03.2025

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

PFLANZENPOWER

Spaghetti (auch glutenfrei) mit Sauce Napoli

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

BUNTE VIELFALT

Pizza mit Putensalami und Mozzarella

A/G/02/03

PURE FREIHEIT "Allergene"

Pizza Mozzarella (Margaritha) – auch gluten- und laktosefrei

A/G

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 koffeinhalting	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, 10.03.2025

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

PFLANZENPOWER

Spirelli mit vegetarischer Bolognese

Primary Mensa Nudelstation mit
verschiedenen Soßen

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

A/I/03

BUNTE VIELFALT

Züricher Kalbgeschnetzeltes mit
Kartoffelrösti

G/J

PURE FREIHEIT "Allergene"

Indisches Kartoffelcurry mit Basmatireis

03

DESSERT

Stückobst

Dienstag, 11.03.2025

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

PFLANZENPOWER

Kartoffelgnocchi mit Ratatouille-Soße

Primary Mensa Nudelstation mit
verschiedenen Soßen

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

A/03

BUNTE VIELFALT

Cevapcici mit Balkanreis und Ajvardip

03

PURE FREIHEIT "Allergene"

Schwäbisches Haschee vom Rind mit
Spätzle

A/C/J/01/03

DESSERT

Apfelcrumble

A/01/03

Mittwoch, 12.03.2025

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

PFLANZENPOWER

Asiatisch gebratene Nudeln mit Gemüse

Primary Mensa Nudelstation mit
verschiedenen Soßen

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

A/C/F/K/02/03/12

BUNTE VIELFALT

Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat mit
Zitrone

A/J/02

PURE FREIHEIT "Allergene"

Gemüse Gyros mit Balkanreis

03

DESSERT

Wackelpudding

01

Donnerstag, 13.03.2025

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

PFLANZENPOWER

Überbackener Nudelauflauf mit Brokkoli

Primary Mensa Nudelstation mit
verschiedenen Soßen

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

A/G

BUNTE VIELFALT

Fruchtiges Rindercurry mit Langkornreis

G/01

PURE FREIHEIT "Allergene"

Seelachsfilet mit Kräutern und Zitrone
mit Möhren-Brokkoli-Gemüse und
Salzkartoffeln

D/01

DESSERT

Obstsalat

03

Freitag, 14.03.2025

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

PFLANZENPOWER

Penne (auch glutenfrei) mit Tomaten-
Paprika-Soße

Primary Mensa Nudelstation mit
verschiedenen Soßen

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

A/L/01/03

BUNTE VIELFALT

Cheeseburger mit Brioche Brötchen und
Burgersoße dazu Steakhousepommes

A/C/G/J/01/03/11

PURE FREIHEIT "Allergene"

Chickenburger mit glutenfreiem Panino,
Burgersoße dazu Steakhousepommes

C/F/01/03/11

DESSERT

Grießpudding

A/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, 17.03.2025

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

PFLANZENPOWER

Spaghetti (auch glutenfrei) Carbonara

Primary Mensa Nudelstation mit
verschiedenen Soßen

Nudelstation: A/C/G/02/03/0 A/G/G/02/03/07

BUNTE VIELFALT

Gegrillte Hähnchenbrust mit Rahmsoße
und Spätzle

A/C/G/01

PURE FREIHEIT "Allergene"

Irish Stew vom Rind mit Kartoffeln

03

DESSERT

Stückobst

Dienstag, 18.03.2025

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

PFLANZENPOWER

Germknödel mit Pflaumenmus mit
Vanillesoße und Mohn-Zucker

A/G/01

BUNTE VIELFALT

Thailändisches Geflügelcurry mit
Wokgemüse dazu Basmatireis

F/I/02/03

PURE FREIHEIT "Allergene"

Ungarisches Rindergulasch mit
Röstkartoffeln

03

DESSERT

Straciatellapudding

G/01

Mittwoch, 19.03.2025

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

PFLANZENPOWER

Fusilli (auch glutenfrei) mit Sauce Napoli

Primary Mensa Nudelstation mit
verschiedenen Soßen

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

BUNTE VIELFALT

Pizza mit Putenschinken und Mozzarella

A/G/02/03/07

PURE FREIHEIT "Allergene"

Pizza Mozzarella (Margaritha) – auch
gluten- und laktosefrei

A/G

DESSERT

Bananabread

A/C/03

Donnerstag, 20.03.2025

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

PFLANZENPOWER

Reibekuchen mit Apfelmus

03

BUNTE VIELFALT

Tortellini mit würziger Rindfleischfüllung
und Sauce Bolognese (Rind)

A/03

PURE FREIHEIT "Allergene"

Kichererbsencurry mit Gemüse und
Basmatireis

03

DESSERT

Obstsalat

03

Freitag, 21.03.2025

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

PFLANZENPOWER

Couscous Orientalisch mit Minz-Joghurt-
Soße

Primary Mensa Nudelstation mit
verschiedenen Soßen

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

BUNTE VIELFALT

Hot Dogs (Geflügel) mit
Steakhousepommes

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

PURE FREIHEIT "Allergene"

Hot Dogs (Geflügel) im glutenfreiem
Laugenpanino mit Steakhousepommes

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

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, 24.03.2025	Dienstag, 25.03.2025	Mittwoch, 26.03.2025	Donnerstag, 27.03.2025	Freitag, 28.03.2025
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 Rotes Linsencurry mit Kichererbsen - vegan Primary Mensa Nudelstation mit verschiedenen Soßen <small>Nudelstation: A/C/G/02/03/08</small>	PFLANZENPOWER Käsespätzle mit Röstzwiebeln Primary Mensa Nudelstation mit verschiedenen Soßen <small>Nudelstation: A/C/G/02/03/08</small>	PFLANZENPOWER Mediterrane Gemüselasagne mit Mozzarella Primary Mensa Nudelstation mit verschiedenen Soßen <small>Nudelstation: A/C/G/02/03/08</small>	PFLANZENPOWER Grüne Soße mit gekochten Bio-Eiern und Salzkartoffeln Primary Mensa Nudelstation mit verschiedenen Soßen <small>Nudelstation: A/C/G/02/03/08</small>	PFLANZENPOWER Tortellini mit cremiger Ricotta-Spinatfüllung Primary Mensa Nudelstation mit verschiedenen Soßen <small>Nudelstation: A/C/G/02/03/08</small>
BUNTE VIELFALT Hähnchengyros mit Tzaziki und Ofenkartoffeln	BUNTE VIELFALT Chili con Carne (Rind) mit Bäckerschrippe	BUNTE VIELFALT Lasagne Bolognese (Rind)	BUNTE VIELFALT Geflügelfleischkäse mit Kartoffelsalat, Ei und Gurke	BUNTE VIELFALT Chicken Nuggets mit Steakhousepommes
PURE FREIHEIT "Allergene" Backfisch vom Seelachs (gluten- und laktosefrei) mit Remoulade und Dillkartoffeln	PURE FREIHEIT "Allergene" Maiskolben mit Salzkartoffeln und Quarkdip (laktosefrei)	PURE FREIHEIT "Allergene" Spitzkohl-Süßkartoffel-Curry mit roten Linsen und Kokosnussmilch (vegan) mit Basmatireis	PURE FREIHEIT "Allergene" Gulasch vom Rind mit Salzkartoffeln	PURE FREIHEIT "Allergene" Seelachs Nuggets mit Steakhousepommes und Remoulade
DESSERT Stückobst	DESSERT Beerengrütze mit Vanillesauce	DESSERT Wackelpudding	DESSERT Obstsalat	DESSERT Pfirsich-Maracuja-Joghurt
<small>03</small>	<small>A/C/G</small>	<small>A/G/03</small>	<small>C/G/I/01</small>	<small>A/C/G/02</small>
<small>G/03</small>	<small>A/03</small>	<small>A/G/03</small>	<small>A/C/G/I/02/03/07</small>	<small>A/I</small>
<small>C/D/I/01/11</small>	<small>01</small>	<small>03</small>	<small>I/01/03</small>	<small>A/C/D/J/01/11</small>
<small>G/01</small>	<small>01</small>	<small>03</small>	<small>03</small>	<small>G</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	