

Speiseplan Mensa FU II

vom 07.07. bis 11.07.2025

Montag

Vorspeise

Bulgur red lentil bowl with tomato lemon dressing (7,21a)

3,95 € | 4,35 € | 4,75 €

♠ ₩ Φ Humus (7,8, 10,31)

1,95 € | 2,15 € | 2,35 €

Rice salad with coconut, fresh mint and walnut kernels (6.7.26c.28) 1,95 € | 2,15 € | 2,35 €

Dienstag

Bulgur red lentil bowl with tomato lemon dressing (7,21a)

3,95 € | 4,35 € | 4,75 €

♠ ₩ ← Humus (6,7, 26c,28)

1,95 € | 2,15 € | 2,35 €

coconut, fresh mint and walnut kernels (7.8.10.31) 1,95 € | 2,15 € | 2,35 €

Mittwoch

■ do No Bulgur red lentil bowl with tomato lemon dressing (7,21a)

3,95 € | 4,35 € | 4,75 €

♠ № № ← Humus (6,7, 26c,28)

1,95 € | 2,15 € | 2,35 €

♠ ♥ ♠ Rice salad with coconut, fresh mint and walnut kernels (7.8.10.31) 1,95 € | 2,15 € | 2,35 €

Donnerstag

Bulgur red lentil bowl with tomato lemon dressing (7,21a)

3,95 € | 4,35 € | 4,75 €

Rice salad with coconut, fresh mint and walnut kernels (6.7.26c.28)

1,95 € | 2,15 € | 2,35 €

Mathematical Properties (1988)
■ Mathematical Properties (1988) 10.31) 1,95 € | 2,15 € | 2,35 €

Freitag

Bulgur red lentil bowl with tomato lemon dressing (7,21a)

3,95 € | 4,35 € | 4,75 €

Rice salad with coconut, fresh mint and walnut kernels (6.7.26c.28)

1,95 € | 2,15 € | 2,35 €

♠ № ♠ Humus (7,8, 10.31)

1,95 € | 2,15 € | 2,35 €

Salat

■ Salad plate special with soft cheese and sunflower seeds (8, 10,30)

4,95 € | 5,45 € | 5,95 €

Small salad bowl (13,27)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

arge salad bowl (13,27)

1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

■ Salad plate special with soft cheese and sunflower seeds (8, 10.30)

4,95 € | 5,45 € | 5,95 €

Small salad bowl (13,27)

1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

Large salad bowl (13,27)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

■ low Salad plate special with soft cheese and sunflower seeds (8, 10,30)

4,95 € | 5,45 € | 5,95 €

Small salad bowl (13,27)

1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

■ ♠ ♥ Φ Large salad bowl (13,27) 0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Salad plate special with soft cheese and sunflower seeds (8, 10,30)

4,95 € | 5,45 € | 5,95 €

Small salad bowl (13,27)

1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

Large salad bowl (13,27) 0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

■ Salad plate special with soft cheese and sunflower seeds (8, 10,30)

4,95 € | 5,45 € | 5,95 €

Small salad bowl (13,27)

1,95 € | 3,90 € | 4,50 € Large salad

bowl (13,27)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €



Speiseplan Mensa FU II vom 07.07. bis 11.07.2025

Montag

Suppe

♠ ₩ ♠ 1 - Cold Yoghurt soup with herbs, rocket and radishes (7,30,29)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

soup with herbs (28) 0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

 Spinach cream soup (7,28) 0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Dienstag

bowl with fresh mint 0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

♠ ₩ ∞ 2 - Turnip cabbage cream soup (7,30) 0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Sour and spicy soup (6,7,27,28,31,29) 0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Mittwoch

apple cold dish with basil (30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

💩 💖 🚭 3 - Brussels sprout cream soup (,7) 0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

ginger soup (7,29) 0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Donnerstag

♠ № □ 1 - Cold pea and coconut soup with mint (,7)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

soup (7,28,29)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

cream soup with curry (28)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Freitag

Old carrot and coconut soup (7,32,29) 0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Beetroot soup (7,13,28)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

🔴 💩 💖 🚭 Idian chickpea soup (7,29) 0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Aktion

• • French fries 1,45 € | 1,60 € | 1,75 €

● do W @ Homemade tomatoes pasta with arugula sauce, sun-dried tomatoes and roasted walnuts (6,7, 21a,26c,28,32)

2,95 € | 3,25 € | 3,55 €

Margherita pizza with fresh basil (8, 21a,36)

3,95 € | 4,35 € | 4,75 €

● do W con French fries 1,45 € | 1,60 € | 1,75 €

wholemeal pasta Tomato sauce with tofu (21a,27,28) 2,95 € | 3,25 € | 3,55 €

♠ ₩ ♠ Margherita pizza with fresh basil (21a,30,36)

4,95 € | 5,45 € | 5,95 €

● do W con French fries 1,45 € | 1,60 € | 1,75 €

pasta Soy curry sauce (7, 21a,28,29)

2,95 € | 3,25 € | 3,55 €

♠ ♥ ♠ Pizza with mushrooms and red onions (21a, 30, 36) 5,95 € | 6,55 € | 7,15 €

● do W con French fries 1,45 € | 1,60 € | 1,75 €

pasta with soyabolognese and fresh basil (21a,27,28) 2,95 € | 3,25 € | 3,55 €

with bacon (2,6,7,21a,30,36) 4,95 € | 5,45 € | 5,95 €

● № № Erench fries 1,45 € | 1,60 € | 1,75 €

wholemeal pasta with cauliflower sauce, fresh tomatoes and roasted hazelnuts (7.21a.26b.28)

2,95 € | 3,25 € | 3,55 €

● low V low Pizza with tomatoes, zucchini, and rucola (21a,30,36) 4,95 € | 5,45 € | 5,95 €



Speiseplan Mensa FU II

vom 07.07. bis 11.07.2025

Montag

Essen

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

Vegan rice stir-fry paella (29)

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

♠ ♥ ♠ 1/2 Vanilla semolina pudding with blueberries and sugar and cinnamon (7,21a,30)

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

♠ ₩ ♠ Vanilla semolina pudding with blueberries and sugar and cinnamon (7,21a,30)

1,10 € | 2,20 € | 2,55 €

Dienstag

3,45 € | 6,90 € | 7,95 €

● ♠ ❤️ ♠ Mexican bean stew with soy mince and chili (27,28)

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

 \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc 1/2 Rice pudding with sugar, cinnamon and apricots (7,30) 1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

♠ ♦ ♥ ♠ Rice pudding with sugar, cinnamon and apricots (7,30)

1,10 € | 2,20 € | 2,55 €

Mittwoch

Soy gyros with white cabbage, onions and peppers with vegan tzatziki (7,27,28)

2,15 € | 4,30 € | 4,95 €

● ♠ ♦ Wheat protein meatball with herb sauce (21a,29)

1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

● ♠ ❤️ • Oat chickpea pan with curry and fresh ginger (7,21d,27,28,29)

2,75 € | 5,50 € | 6,35 €

 \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc 1/2 Porridge Apple sauce (21d) 1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

♠ ♦ Porridge Apple sauce (21d)

1,10 € | 2,20 € | 2,55 €

Donnerstag

● ♠ ❤️ ← A slice of braised beef in a cream sauce with vegetable strips (7,21a,27,31,29)

2,45 € | 4,90 € | 5,65 €

3,85 € | 7,70 € | 8,85 €

♠ ♥ ♥ ♥ Paprika and cabbage vegetables with sunflower seeds and baked potatoes (7,32)

2,75 € | 5,50 € | 6,35 €

♠ ♦ ♥ ♠ Berlin potato soup with carrots and celeriac (27,29)

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

♠ ₩ ♠ Milk barley soup with sour cherry sauce (7,21c,30)

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

6 a b a b a 1/2 Milk barley soup with sour cherry sauce (7,21c,30) $1,10 \in [2,20 \in [2,55 \in [3,25]]$

Freitag

1,95 € | 3,90 € | 4,50 €

2,75 € | 5,50 € | 6,35 €

1,75 € | 3,50 € | 4,05 €

♠ ♦ ♥ ➡ Vanilla semolina porridge with sugar and cinnamon with rhubarb-raspberry sauce (21a,30)

1,10 € | 2,20 € | 2,55 €



Montag

Speiseplan Mensa FU II

vom 07.07. bis 11.07.2025

Beilage

Carrot sticks 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € ♠ ♦ ♦ Chinese style vegetables (27,28) 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € Potatoes 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € Potatoes with rosemary 0,95 € | 1,90 € | 2,20 € ♠ ₩ Φ Rice

0,60 € | 1,20 € | 1,40 €





Mittwoch Cauliflower with sesame seeds (31) 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € Swiss chard in soy cream (28) 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € Potatoes 0,85 € | 1,70 € | 1,95 € ■ ♣ ♥ ■ Baked potatoes 0,95 € | 1,90 € | 2,20 € monds (26a) 0,60 € | 1,20 € | 1,40 €







Speiseplan Mensa FU II

vom 07.07. bis 11.07.2025

Montag

Dessert

♠ ♦ ♥ ♠ 3 - Curd cheese with roasted nuts (26a,26b,26c,30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

● 🍪 💖 💿 5 - Plain yoghurt (7)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Dienstag

 \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc 4 - Vegan yogurt with bananas (30) 0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

 \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc 2 - Cherry yogurt with spelt (28) \bigcirc 0,75 \in | 1,50 \in | 1,75 \in

Mittwoch

♠
♠
♦ 2 -

Stracciatella yogurt (7,30) $0,75 \in |1,50 \in |1,75 \in$

Donnerstag

yoghurt (30)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

 \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc 3 - Rhubarb curd with almonds (7) 0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

Freitag

 \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc \bigcirc 5 - Plain yoghurt (7,21e,30) 0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

♠ ♥ ♠ 2 -

Apple-green spelt yogurt (26a)

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €

0,75 € | 1,50 € | 1,75 €



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.