

# Ausbildungsbetrieb Mensa

## Speiseplan

Februar 2026 KW: 06

Menüpreis 5,00 €



|              | Linie I   | Linie II  |
|--------------|---|---|
| Mo<br>02.02. | <b>Flädlesuppe</b> Mi,Ei,Glw,SL,<br><br><b>Hacksteak</b> <span style="color: red;">S</span> Glw,Ei,SL,SF<br><b>mit Kartoffeln</b> Mi<br><b>Salate der Saison</b> GLw, Mi, SL, SF, SO, 1, 3, 5<br><br><b>Quarkcreme</b> Mi | <b>Flädlesuppe</b> Mi,Ei,Glw,SL,<br><br><b>Gemüsehacksteak</b> Glw,Ei,SL,<br><b>mit Kartoffeln</b> Mi<br><b>Salate der Saison</b> GLw, Mi, SL, SF, SO, 1, 3, 5<br><br><b>Quarkcreme</b> Mi                  |
| Di<br>03.02. | <b>Cremige Wintersuppe</b> Mi,SL<br><br><b>Rindergulasch mit Dip</b> Mi,SL,Glw<br><b>Nudeln</b> Glw,Ei<br><b>Salate der Saison</b> GLw, Mi, SL, SF, SO, 1, 3, 5<br><br><b>Vanilleflammeri mit Beerenspiegel</b> Mi,       | <b>Cremige Wintersuppe</b> Mi,SL<br><br><b>Gnocchi-Tomaten-Champignon-Gratin</b><br>GLw,Mi,SL,<br><b>Salate der Saison</b> GLw, Mi, SL, SF, SO, 1, 3, 5<br><br><b>Vanilleflammeri mit Beerenspiegel</b> Mi, |
| Mi<br>04.02. | <b>Kartoffelsuppe</b> SL,Mi<br><br><b>Fränkische Bratwurst</b> <span style="color: red;">S</span> ,8<br><b>Kartoffeln</b> MI,<br><b>Sauerkraut</b> MI,SL, 9<br><br><b>Götterspeise Himbeer</b> Mi,1,9                     | <b>Kartoffelsuppe</b> SL,Mi<br><br><b>Vegetarische Bratwurst (mit Jackfruit)</b><br><b>Kartoffeln</b> MI,<br><b>Sauerkraut</b> MI,SL, 9<br><br><b>Götterspeise Himbeer</b> Mi,1,9                           |
| Do<br>05.02. | <b>Kürbis-Orangensuppe</b> GLw,SL,Mi<br><br><b>Schweinerückensteak</b> <span style="color: red;">S</span><br><b>mit Sourcream-Dip</b> Mi,<br><b>Wedges und Gemüse</b> Mi,<br><br><b>Banane</b>                            | <b>Kürbis-Orangensuppe</b> GLw,SL,Mi<br><br><b>Kaiserschmarrn</b> Glw,Mi,Ei,SCm<br><b>(ohne Rosinen)</b><br><b>mit Apfelmus</b> 9,3<br><br><b>Banane</b>  |
| Fr<br>06.02. |   |   |

S=enthält Teile vom Schwein, V=vegetarisch, A=enthält Alkohol GL=Gluten (d:Dinkel, w: Weizen, h: Hafer, r: Roggen, g:Gerste, k:Khorasan)  
KR=Krebstiere, Ei=Ei, FI=Fisch, ER=Erdnuss, SJ=Soja, MI=Milch, SC=Schalenfrüchte (m:Mandel, h:Haselnurr, w:Walnuss, p:Pistazie, pe:Pekannuss,  
pa:Paranuss, c:Cashewnuss, m:Makadamia) SL=Sellerie, SF=Senf, SE=Sesam, SO=Sulphite, LU=Lupinen, WE=Weichtiere, PH=Aspartam enthält eine  
Phenylalaninquelle, MA=mehrwertige Alkohole >10% (kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken), ?=kann jedes Allergen  
enthalten(Kleinbuchstaben für Spuren) 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker,  
5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst,8 mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = gentechnisch verändert, 11 Chinin, 12 Koffein

[Anleitung zur Benutzung von Mampf](#)

(ermöglicht die bargeldlose Bezahlung in der Mensa)