

Speiseplan

Mensa Burg
für die Woche vom 14.09.2026 bis 18.09.2026

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Inhaltsstoffe / Allergene

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 gewachst
- 9 mit Azofarbstoff(en)
- 10 chininhaltig
- 11 koffeinhaltig
- 12 alkoholhaltig
- 15 mit Süßungsmittel(n)
- 16 enthält eine Phenylalaninquelle

- 59 Honig
- 60 kakaohaltige Fettglasur
- 61 aus Fleischstücken zusammengefügt
- 62 aus Fischstücken zusammengefügt
- 63 mit Flüssigwürze
- 65 mit Gelatine
- 66 mit mikrobiellem Lab
- 67 mit tierischem Lab
- 68 mit Karmin E120
- 76 mit Wasserzusatz

- A enthält glutenhaltige Getreide
 - A1 Weizen
 - A2 Roggen
 - A3 Hafer
 - A4 Gerste
 - A5 Dinkel
- B enthält Krebstiere
- C enthält Ei
- D enthält Erdnüsse
- E enthält Soja
- F enthält Milch (Laktose)
- G enthält Schalenfrüchte
 - G1 Haselnuss
 - G2 Mandeln
 - G3 Walnuss
 - G4 Cashewkerne
 - G5 Pekannüsse
 - G6 Pistazien
 - G7 Macadamianuss
- H enthält Sellerie
- I enthält Senf
- J enthält Sesam
- K enthält SO₂/Sulfit
- L enthält Lupine
- M enthält Weichtiere
- N enthält Fisch

- 45 oder  Schweinefleisch
- 46 oder  Rindfleisch
- 47 oder  Geflügel
- 48 oder  Fisch
- 49 oder  Wild
- 50 oder  fleischlos
- 51 oder  vegetarisch
- 52 oder  vegan
- 53 oder  Sprintmenü
- 56 oder  Lamm/Jungschaf