

# Speiseplan

Mensa Neuwerk  
für die Woche vom 25.05.2026 bis 29.05.2026

## Dienstag

**Indisches Dal** <sup>52, 53, I</sup>  
mit Basmatireis  
Stud.1,95€ | Mitarb. 4,95€ | Gäste 7,00€

**Allgäuer Käsespätzle mit  
Röstzwiebeln** <sup>1, 51, 66, A1, C, F</sup>  
Stud.2,70€ | Mitarb. 5,40€ | Gäste 7,50€

**Jackfruit-Burger BBQ** <sup>2, 3, 15, 52, A1,</sup>  
<sup>A3, E, I, J</sup>  
mit Coleslaw, Steakfries-  
Pommes und Dip <sup>(15)</sup>  
Stud.4,30€ | Mitarb. 7,00€ | Gäste 9,10€

**Tagessuppe** <sup>52</sup>  
Asiatische Currysuppe mit  
Glasnudeln  
Stud.1,10€ | Mitarb. 2,00€ | Gäste 2,70€

## Mittwoch

**Spaghetti mit Tomaten-Pesto**  
<sup>3, 50, 53, 67, A1, F, K</sup>  
Stud.1,95€ | Mitarb. 4,95€ | Gäste 7,00€

**Gebratene Bohnen** <sup>52, D, H</sup>  
mit Erdnusssauce und  
Süßkartoffel-Pommes  
Stud.3,40€ | Mitarb. 6,10€ | Gäste 8,20€

**Quinoa-Erbesen-Frikadelle** <sup>52, E, I</sup>  
mit veganer Aioli,  
Bratkartoffeln und Rohkost  
Stud.3,60€ | Mitarb. 6,30€ | Gäste 8,40€

## Donnerstag

**Gefüllte Tortelloni** <sup>1, 51, 66, A1, C, F</sup>  
mit Ricotta und Spinat dazu  
Tomatensauce  
Stud.3,20€ | Mitarb. 5,90€ | Gäste 8,00€

**Pasta aglio e olio** <sup>1, 6, 52, 53, A1</sup>  
mit Rucola und Reibeschmelz  
Stud.1,95€ | Mitarb. 4,95€ | Gäste 7,00€

**Veganer Taxi-Teller,** <sup>2, 3, 15, 52, 57, A3,</sup>  
<sup>E, G2, H</sup>  
Kebab, Currywurst, Tsatsiki,  
Pommes, Salat  
Stud.4,50€ | Mitarb. 7,20€ | Gäste 9,30€

## Freitag

**Gnocchi-Spinat-Gratin** <sup>1, 51, 66, A1, F</sup>  
Stud.3,60€ | Mitarb. 6,30€ | Gäste 8,40€

**Soja-Gemüse-Bolognese** <sup>1, 52, 53,</sup>  
<sup>A1, E, H</sup>  
mit Vollkornspaghetti  
Stud.1,95€ | Mitarb. 4,95€ | Gäste 7,00€

**Terrine-Kokosmilchreis** <sup>1, 52, E</sup>  
mit Mangotopping dazu  
Zimtucker  
Stud.2,50€ | Mitarb. 5,20€ | Gäste 7,30€



## Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Inhaltsstoffe / Allergene

1 mit Farbstoff	A enthält glutenhaltige Getreide	45 oder 	Schweinefleisch
2 mit Konservierungsstoff	A1 Weizen	46 oder 	Rindfleisch
3 mit Antioxidationsmittel	A2 Roggen	47 oder 	Geflügel
4 mit Geschmacksverstärker	A3 Hafer	48 oder 	Fisch
5 geschwefelt	A4 Gerste	49 oder 	Wild
6 geschwärzt	A5 Dinkel	50 oder 	fleischlos
7 mit Phosphat	B enthält Krebstiere	51 oder 	vegetarisch
8 gewachst	C enthält Ei	52 oder 	vegan
9 mit Azofarbstoff(en)	D enthält Erdnüsse	53 oder 	Sprintmenü
10 chininhaltig	E enthält Soja	56 oder 	Lamm/Jungschaf
11 koffeinhaltig	F enthält Milch (Laktose)		
12 alkoholhaltig	G enthält Schalenfrüchte		
15 mit Süßungsmittel(n)	G1 Haselnuss		
16 enthält eine Phenylalaninquelle	G2 Mandeln		
	G3 Walnuss		
59 Honig	G4 Cashewkerne		
60 kakaohaltige Fettglasur	G5 Pekannüsse		
61 aus Fleischstücken zusammengefügt	G6 Pistazien		
62 aus Fischstücken zusammengefügt	G7 Macadamianuss		
65 mit Gelatine	H enthält Sellerie		
66 mit mikrobiellem Lab	I enthält Senf		
67 mit tierischem Lab	J enthält Sesam		
68 mit Karmin E120	K enthält SO <sub>2</sub> /Sulfit		
	L enthält Lupine		
	M enthält Weichtiere		
	N enthält Fisch		