

Sonntag, 19.04.2026



Zusatzstoffe und Allergene

1 Farbstoff	8 Phosphat	Kr Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	Se Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse	Sw Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration über 10mg/kg oder 10mg/l)
2 Konservierungsstoff	9 Süßungsmittel	Mi Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Sf Senf und Senferzeugnisse	Wt Weichtiere (z.B. Muscheln und Weinbergschnecken) und Weichtiererzeugnisse
3 Antioxidationsmittel	10 Phenylalaninquelle	Lu Lupine und -erzeugnisse	Sl Sellerie und Sellerieerzeugnisse	GIW glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Weizen)
4 Geschmacksverstärker	Ei Ei und Eierzeugnisse	Nu Schalenfrüchte (z.B. Mandel, Haselnüsse, Walnuss etc.)/-erzeugnisse	So Soja und Sojaerzeugnisse	GIR glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Roggen)
5 Geschwefelt	En Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse			GIG glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Gerste)
6 Geschwärzt	Fi Fisch und Fischerzeugnisse			GIH glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Hafer)
7 Gewachst				GID glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Dinkel)
				GIK glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (Kamut)
				NM Schalenfrüchte a (Mandel)/-erzeugnisse
				NH Schalenfrüchte (Haselnüsse)/-erzeugnisse a üsse)/-erzeugnisse
				NW Schalenfrüchte (Walnüsse)/-erzeugnisse a sse)/-erzeugnisse
				NCa Schalenfrüchte (Cashewnüsse)/-erzeugnisse
				NPe Schalenfrüchte (Pecannüsse)/-erzeugnisse
				NPa Schalenfrüchte (Paranüsse)/-erzeugnisse
				NPi Schalenfrüchte (Pistazien)/-erzeugnisse
				NM Schalenfrüchte (Macadamia-/Queenslandnüsse)/-erzeugnisse c amia-/Queenslandnüsse)/-erzeugnisse



Rind



mit Fisch



Geflügel



Lamm



Wild



Vegetarisch



mensaVital



enthält keine laktosehaltigen Lebensmittel



Gelatine



Vegan



Neu



Lieblingsessen



Alkohol



Schwein

Änderungen des Speiseplans vorbehalten.

Wir sind als gemeinnütziges Unternehmen verpflichtet, die Nutzungsberechtigung der Studierenden regelmäßig zu

überprüfen und bitten dich daher, den Studierendenausweis immer mitzuführen.

Wir kennzeichnen die Allergene entsprechend der EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte mit Allergenen können nicht ausgeschlossen werden und werden nicht gekennzeichnet.

Die verschiedenen Preise sind jeweils gültig für Studierende/Bedienstete/Gäste.

Es gilt die Auszeichnung der Gerichte am Ausgabeort.