

## Speiseplan November 2025

| Dienstag, 11.11.2025 (KW 46)                                                     |                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Menü 1                                                                           |                  |
| Salatbowl<br>(Fenchel-Orangen, Graupen, Blattsalat) A4                           |                  |
|  | Lachsschnitte c  |
|                                                                                  | Estragonschaum B |
|                                                                                  | Belugalinsen     |
|                                                                                  | Zuckerschoten    |
| Weintrauben                                                                      |                  |
| 2                                                                                |                  |

| Dienstag, 11.11.2025 (KW 46)                           |  |
|--------------------------------------------------------|--|
| Menü 2                                                 |  |
| Salatbowl<br>(Fenchel-Orangen, Graupen, Blattsalat) A4 |  |
| Kichererbsencurry                                      |  |
| Paprika                                                |  |
| Zuckerschoten                                          |  |
| Baguette                                               |  |
| Weintrauben                                            |  |
| 2                                                      |  |

Sehr geehrter Gast unserer Mensa,  
 bitte senden Sie uns Ihren Menüwunsch bis spätestens Montag, 10.11. per E-Mail an folgende Adresse:  
**[mensa-fachakademie-regensburg@web.de](mailto:mensa-fachakademie-regensburg@web.de)**

**Dienstag, 18.11.2025, findet aufgrund einer Veranstaltung kein Mensabetrieb statt.**



Besuchen Sie uns vom 24. - 28. November 2025  
 beim 51. Weihnachtsbasar in der neuen Aula am Ziegelweg.

Wir haben viele leckere Speisen für Sie im Angebot.



Die Menülinie mit dem JOB&FIT-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.



Wir kochen klimafreundlich. Unsere Fleischportionen sind um circa 30% reduziert, wir ersetzen Butter durch hochwertige pflanzliche Öle und verzichten weitgehend auf Käse in den Salaten.

enthält  
 Allergene:

**A** = Glutenhaltiges Getreide (**A1** = Weizen, **A2** = Dinkel, **A3** = Roggen, **A4** = Gerste, **A5** = Hafer, **A6** = Kamut und deren Hybridstämme), **B** = Milch, auch Laktose, **C** = Fisch, **D** = Eier, **E** = Sellerie, **F** = Schalenfrüchte (Nüsse), (**F1** = Mandeln, **F2** = Haselnüsse, **F3** = Walnüsse, **F4** = Cashewnüsse, **F5** = Pecannüsse, **F6** = Paranüsse, **F7** = Pistazien, **F8** = Macadamianüsse), **G** = Erdnüsse, **H** = Schwefeldioxid und Sulfite, **I** = Soja, **J** = Senf, **K** = Sesamsamen, **L** = Krebstiere, **M** = Weichtiere, **N** = Lupine

enthält  
 Zusatzstoffe:

**1** = mit Farbstoff, **2** = mit Konservierungsstoff oder konserviert, **3** = mit Nitritpökelsalz, **4** = mit Antioxidationsmittel, **5** = mit Geschmacksverstärker, **6** = geschwefelt, **7** = geschwärzt, **8** = mit Phosphat, **9** = gewachst, **10** = mit Süßungsmittel, kann abführend wirken, **11** = enthält eine Phenylalaninquelle