

Speiseplan Mai 2025

Dienstag, 06.05.2025 (KW 19)
Marinierter Spargel mit Ruccola 4
Putensteak Karottensoße B ZucchiniGemüse Polentaschnitten
Chicoree Tomatensalat 4 Graupensalat A4,E,4
Chia-Pudding mit Haferdrink und Heidelbeeren A5
36

Dienstag, 06.05.2025 (KW 19)
Marinierter Spargel mit Ruccola 4
Gebratener Tofu I Karottensoße B ZucchiniGemüse Polentaschnitten
Chicoree Tomatensalat 4 Graupensalat A4,E,4
Chia-Pudding mit Haferdrink und Heidelbeeren A5
36

Mittwoch, 07.05.2025 (KW 19)
Gurkenkaltschale mit Dill B
Schweinesteak Natursoße Ofentomate Salzkartoffeln
Spinatsalat Kohlrabisalat B Belugalinsen-Lauch-Salat J,1,4
Erdbeer-Kiwi-Salat
37

Mittwoch, 07.05.2025 (KW 19)
Gurkenkaltschale mit Dill B
Bayerischer Spargel B Sauce-Hollandaise B,D Ofentomate Salzkartoffeln
Spinatsalat Kohlrabisalat B Belugalinsen-Lauch-Salat J,1,4
Erdbeer-Kiwi-Salat
37

Änderungen vorbehalten!



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 Antioxiationsmittel, 5 = mit Geschmacksverstärker, 6 = geschwefelt, 7 = geschwärzt, 8 = mit Phosphat, 9 = gewachst, 10 = mit Süßungsmittel, kann abführend wirken, 11 = enthält eine Phenylalaninquelle

Sehr geehrter Gast unserer Mensa,

bitte gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Namen und Anzahl in das **gelb** hinterlegte Feld eintragen
2. Auf Ihrem PC abspeichern
3. An folgende Adresse zurücksenden:
mensa-fachakademie-regensburg@web.de

Verehrte Gäste, die das **Job&Fit-Angebot essen!
Wir empfehlen 1 Portion Blattsalat und 1 Portion
Rohkostsalat am Salatbüfett zu nehmen.
Das ist Ihr Booster für Vitamine, Mineralstoffe, sekundäre
Pflanzenstoffe und Ballaststoffe.**