


SPEISEANGEBOT
Mensa Schulzentrum Rösrath
Speiseplan vom 16.02.2026 bis 22.02.2026, 8. Kalenderwoche

KW 8	Montag, 16.02.26	Dienstag, 17.02.26	Mittwoch, 18.02.26	Donnerstag, 19.02.26	Freitag, 20.02.26
Tagessuppe	Täglich wechselnde Tagessuppe diese gehört zu jedem Menü, ein Menü besteht aus Tagessuppe, Hauptgericht, Dessert				
Eintopfgericht		Hühnersuppentopf mit Lauch Sellerie Möhren Erbse und Reinsudeln Hühnersuppentopf ¹ <small>Xylit: 7,2mg / Kilokalorien: 180,5kcal / Kilojoule: 649,8kJ / KH: 14,4g / Eiweiß (Protein): 3,4g / Fett: 1,5g / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 0,5g / Zucker: g</small>	Westfälische Kartoffelsuppe vegetarisch mit Möhren, Sellerie und Lauch Kartoffelsuppe ¹ <small>Xylit: / Kilokalorien: 112kcal / Kilojoule: 460,2kJ / KH: 21,8g / Eiweiß (Protein): 3,6g / Fett: 0,4g / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 0,2g / Zucker: g</small>	Deftiger Erbseneintopf vegetarisch mit Kartoffel- und Gemüsewürfel Erbseneintopf ¹ <small>Xylit: / Kilokalorien: 100,9kcal / Kilojoule: 420,9kJ / KH: 16,1g / Eiweiß (Protein): 7g / Fett: 0,6g / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 0,1g / Zucker: g</small>	
Hauptgericht 1		Möhrengemüse "bürgerlich" mit Kartoffeln untereinander gekocht dazu eine Geflügelfrikadelle Möhren-Kartoffelgemüse ^{1,1} Geflügelfrikadelle ^{A, A1, C} <small>Xylit: / Kilokalorien: 511,1kcal / Kilojoule: 944,3kJ / KH: 42,1g / Eiweiß (Protein): 5g / Fett: 0,3g / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 0,8g / Zucker: g</small>	Möhrengemüse "bürgerlich" mit Kartoffeln untereinander gekocht dazu eine Geflügelfrikadelle Möhren-Kartoffelgemüse ^{1,1} Geflügelfrikadelle ^{A, A1, C} <small>Xylit: / Kilokalorien: 511,1kcal / Kilojoule: 944,3kJ / KH: 42,1g / Eiweiß (Protein): 5g / Fett: 0,3g / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 0,8g / Zucker: g</small>	Spaghetti Carbonara mit Putenschinkensauce Spaghetti Carbonara ^{1, 2, 3, A, A1, C, F, G, I} <small>Xylit: / Kilokalorien: 668,4kcal / Kilojoule: 1729,7kJ / KH: 43,7g / Eiweiß (Protein): 16g / Fett: 3,1g / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 1,9g / Zucker: 0g</small>	<h1>Tagesangebot</h1>
Hauptgericht 2	<h1>Rosenmontag</h1>	Blumenkohl in Bechamelsauce dazu Salzkartoffeln Blumenkohl Auflauf ^{G, 1} <small>Xylit: / Kilokalorien: 180,4kcal / Kilojoule: 822,3kJ / KH: 12,3g / Eiweiß (Protein): 6,8g / Fett: 8,8g / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 0,5g / Zucker: 0g</small>	Blumenkohl in Bechamelsauce dazu Salzkartoffeln Blumenkohl Auflauf ^{G, 1} <small>Xylit: / Kilokalorien: 180,4kcal / Kilojoule: 822,3kJ / KH: 12,3g / Eiweiß (Protein): 6,8g / Fett: 8,8g / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 0,5g / Zucker: 0g</small>	Wok Red Dragon mit Kokosmilch Paprika Weißkohl Möhre Sprossen und Basmatireis Wok Red Dragon ^{A, A1, F, I, J} <small>Xylit: / Kilokalorien: 61,7kcal / Kilojoule: 255,7kJ / KH: 8,9g / Eiweiß (Protein): 3,2g / Fett: 0,6g / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 0,5g / Zucker: g</small>	
Gemüse		Karottengemüse <small>Xylit: / Kilokalorien: 30,2kcal / Kilojoule: 51,6kJ / KH: 0,2g / Eiweiß (Protein): 0g / Fett: 0g / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 0g / Zucker: 0g</small>	Erbsen <small>Xylit: / Kilokalorien: 129kcal / Kilojoule: 539,6kJ / KH: 17,5g / Eiweiß (Protein): 9,9g / Fett: 0,7g / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 0,3g / Zucker: 0g</small>	Buntes Gemüse Erbsen Möhren Mais Bohnen <small>Xylit: / Kilokalorien: 45,6kcal / Kilojoule: 190,8kJ / KH: 5,7g / Eiweiß (Protein): 4,3g / Fett: 0,4g / mehrfach ungesättigte Fettsäuren: 0,2g / Zucker: g</small>	
Salatbuffet	Salatbuffet mit täglich wechselnden Salaten				
Pastabar zur Selbstbedienung	Pastabar zur Selbstbedienung mit wechselnden Pasta Gerichten, leckeren Aufläufen und vegetarischen Gerichten				
Dessertbuffet	Dessertauswahl : Obst, Milchspeisen, Pudding				



Betriebsstätte:
Mensa Rösrath
Freiherr vom Stein Str.15
51503 Rösrath
Ansprechpartner: Herr Krimmel
Telefon: 02205 / 90 111 00
Mail: leitung.mensa-roesrath@dk-kochwerk.de

Legende 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 10 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

A - enth. Gluten, A1 - enth. Weizen, A2 - enth. Roggen, A3 - enth. Gerste, A4 - enth. Hafer, A5 - enth. Dinkel, B - enth. Krebstiere, C - enth. Ei, D - enth. Fisch, E - enth. Erdnüsse, F - enth. Soja (gen-tech-frei), G - enth. Milch einschl. Laktose, H - enth. Schalenfrüchte, H1 - enth. Mandeln, H2 - enth. Haselnuss, H3 - enth. Walnuss, H4 - enth. Cashewnuss, H5 - enth. Pekannuss, H6 - enth. Paranuss, H7 - enth. Pistazie, H8 - enth. Macadamianuss, I - enth. Sellerie, J - enth. Senf, K - enth. Sesam, L - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, M - enth. Lupinen, N - enth. Weichtiere

Hinweis Alle Angaben basieren auf der Grundlage unserer Rezepturen. Bei Fragen, Wünschen oder Anregungen wenden Sie sich bitte an den Betriebsleiter. Änderungen im Speiseplan sind vorbehalten. Wir sind ein EU-zertifizierter Auslieferungsbetrieb.