

S P E I S E N A N G E B O T
Mensa Schulzentrum Rösrath
Speiseplan vom 09.03.2026 bis 15.03.2026, 11. Kalenderwoche

KW 11	Montag, 09.03.26		Dienstag, 10.03.26		Mittwoch, 11.03.26		Donnerstag, 12.03.26		Freitag, 13.03.26	
Tagessuppe	Täglich wechselnde Tagessuppe diese gehört zu jedem Menü, ein Menü besteht aus Tagessuppe, Hauptgericht, Dessert									
Eintopfgericht	Tomatencremesuppe mit Kichererbsen und Gemüse(Paprika, Zucchini, Aubergine) Tomatencremesuppe ^{a, l, a.1} Brötchen ^{a, g, a.1, a.3} Nährwerte kcal: 556,1kcal / Kohlenhydrate, resorbierbare: 63,7g / kj: 1476kj / BE: 2,3BE / Eiweiß: 9,9g / Fett: 2,2g / Harnsäure: 151,5mg / Cholesterin:		Hühnersuppentopf mit Lauch Sellerie Möhren Erbse und Reinsnudeln Hühnersuppentopf ¹ kcal: 180,5kcal / Kohlenhydrate, resorbierbare: 14,4g / kj: 649,8kj / BE: 1,2BE / Eiweiß: 3,4g / Fett: 1,5g / Harnsäure: 147,9mg / Cholesterin: 78,3mg		Westfälische Kartoffelsuppe vegetarisch mit Möhren, Sellerie und Lauch Kartoffelsuppe ¹ kcal: 112kcal / Kohlenhydrate, resorbierbare: 21,8g / kj: 460,2kj / BE: 1,8BE / Eiweiß: 3,6g / Fett: 0,4g / Harnsäure: 38mg / Cholesterin: 50ug		Deftiger Erbseneintopf vegetarisch mit Kartoffel- und Gemüswürfel Erbseneintopf ¹ kcal: 100,9kcal / Kohlenhydrate, resorbierbare: 16,1g / kj: 420,9kj / BE: 1,3BE / Eiweiß: 7g / Fett: 0,6g / Harnsäure: 148mg / Cholesterin:			
Hauptgericht 1	Natur gebratene Hähnchenbrust mit fruchtiger Tomatensauce dazu Kräuterkartoffeln Hähnchenbrust Tomatensauce Salzkartoffeln Nährwerte kcal: 251kcal / Kohlenhydrate, resorbierbare: 27g / kj: 1088,9kj / BE: 2,2BE / Eiweiß: 28g / Fett: 3g / Harnsäure: 252,6mg / Cholesterin: 72mg		3 Stück Geflügelcevapcici in Paprikasauce dazu Vollkornreis Cevapcici Geflügel Paprika Sauce ¹⁻⁸ Vollkornreis kcal: 398,9kcal / Kohlenhydrate, resorbierbare: 62,7g / kj: 1665,2kj / BE: 5,2BE / Eiweiß: 6,9g / Fett: 2,8g / Harnsäure: 116,8mg / Cholesterin: 19,6mg		3 Stück Geflügelcevapcici in Paprikasauce dazu Vollkornreis Cevapcici Geflügel Paprika Sauce ¹⁻⁸ Vollkornreis kcal: 398,9kcal / Kohlenhydrate, resorbierbare: 62,7g / kj: 1665,2kj / BE: 5,2BE / Eiweiß: 6,9g / Fett: 2,8g / Harnsäure: 116,8mg / Cholesterin: 19,6mg		Geflügel Currywurst mit leckerer Sauce und Kartoffelspalten Geflügelbratwurst Currywurstsauce Kartoffelspalten kcal: 482,1kcal / Kohlenhydrate, resorbierbare: 54,6g / kj: 2018,3kj / BE: 4,5BE / Eiweiß: 21,5g / Fett: 18,6g / Harnsäure: 88,8mg / Cholesterin: 26mg		Tagesangebot	
Hauptgericht 2	2 Stück vegetarische Klopse in Käse-Sahnesauce mit Vollkornnudeln 2 St vegetarische Bällchen Klopse ^{a, c, f, l, a.1} Käsesauce ⁶⁻¹ Vollkorn Nudel Nährwerte kcal: 773kcal / Kohlenhydrate, resorbierbare: 89g / kj: 3297,6kj / BE: 7,4BE / Eiweiß: 37,3g / Fett: 26g / Harnsäure: 196mg / Cholesterin: 15,1mg		Deftiger Erbseneintopf -vegetarisch- mit Kartoffel- und Gemüswürfeln dazu Mehrkornbaguette Erbseneintopf ¹ Vollkorn Brötchen ^{a, c, f, g, k, a.1, a.2, a.3, a.4} kcal: 363,1kcal / Kohlenhydrate, resorbierbare: 60,6g / kj: 1334,3kj / BE: 5,1BE / Eiweiß: 7g / Fett: 0,6g / Harnsäure: 186,7mg / Cholesterin:		Deftiger Erbseneintopf -vegetarisch- mit Kartoffel- und Gemüswürfeln dazu Mehrkornbaguette Erbseneintopf ¹ Vollkorn Brötchen ^{a, c, f, g, k, a.1, a.2, a.3, a.4} kcal: 363,1kcal / Kohlenhydrate, resorbierbare: 60,6g / kj: 1334,3kj / BE: 5,1BE / Eiweiß: 7g / Fett: 0,6g / Harnsäure: 186,7mg / Cholesterin:		Fleischfreier Bratling "Valess" Schnitzel aus Milch mit Käsesauce dazu Vollkornnudeln Valess Schnitzel ^{a, c, g, a.1, a.4} Käsesauce ⁶⁻¹ Vollkorn Nudeln kcal: 604,5kcal / Kohlenhydrate, resorbierbare: 82,7g / kj: 2590,8kj / BE: 5,9BE / Eiweiß: 26,9g / Fett: 13,6g / Harnsäure: 86,4mg / Cholesterin: 15,4mg			
Gemüse	Kohlrabi in Rahmsauce 		Bunte Möhren 		Bunte Möhren 		Sommergemüse, Bohnen, Erbsen, Möhren Blumenkohl 			
Salatbuffett	Salatbuffett mit täglich wechselnden Salaten									
Pastabar zur Selbstbedienung	Pastabar zur Selbstbedienung mit wechselnden Pasta Gerichten, leckeren Aufläufen und vegetarischen Gerichten									
Dessertbuffett	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, 9 - mit Süßungsmittel, 8 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 6 - geschwärzt, 5 - geschwefelt, - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 10 - coffeinhaltig, 11 - chininhaltig, 12 - mit Jodsalz

a - enth. Gluten, 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, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere, a.1 - enth. Weizen, a.2 - enth. Roggen, a.3 - enth. Gerste, a.4 - enth. Hafer, a.5 - enth. Dinkel, a.6 - enth. Kamut, h.1 - enth. Mandeln, h.2 - enth. Haselnuss, h.3 - enth. Walnuss, h.4 - enth. Cashewnuss, h.5 - enth. Pekannuss, h.6 - enth. Paranuss, h.7 - enth. Pistazie, h.8 - enth. Macadamianuss

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.