



Lecker | Frisch | Regional

Mensa auf dem Hessencampus Hofgeismar

Magazinstraße 23
34369 Hofgeismar

Inh. Peter Lohmann, Koch der DGE
Tel. 05671 / 992452









Email: Kantine-Lohmann@gmx.de



Speiseplan für die Woche

Vom 20.04.2026 bis 24.04.2026


Montag bis Freitag / Mittagessen 11:30 – 14:00 Uhr

	Tagesgericht 1 4,60 € / Gäste 5,70 €	Vegetarisch 2 4.60 € / Gäste 5,70 €
Mo	 Tortellinipfännchen mit Schinken und Käse dazu Salat 34w/24/14	Rahmchampignons mit Semmelknödeln dazu Salat 34w/24/14 
DI	 Gebratene Nudeln mit Hähnchen und Gemüse dazu Salat 34w/24	Hessische Grüne Sauce mit gek. Ei und Kartoffeln dazu Salat 34w/24/14 
MI	 Köttbullar mit Kartoffelpüree dazu Gemüse oder Salat 34w/24/14	Gebackener Käse mit Paprikareis dazu Salat 24/34W 
DO	 Putengyros mit Zaziki und Reis dazu Salat 34w/24/26	Gefüllte Zucchini mit Tomate-Mozzarella dazu Nudeln und Salat 24/34w/ 
FR	Mensa bis 12:00 geöffnet!	

Salat groß 3.50 € Salat Klein 1.50 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage
bei unseren Service Mitarbeitern!

Zusatzstoffe Food Additives Allergene Allergenes

 1 Farbstoff colouring	 2 Konservierungsstoff preservatives	 13 Krebstiere shellfishes	 14 Eier eggs	 22 Erdnüsse peanuts
 3 Antioxidationsmittel anti-oxidiser	 4 Geschmacksverstärker flavour enhancers	 23 Soja soy	 24 Milch/Milchprodukte milk or milk products	 25 Schalenfrüchte/ alle Nussarten nuts or seeds H = Haselnuss/nut W = Walnuss/walnut P = Pistazie/pistachio Mn = Mandel/almond E = Cashew/cashew Ma = Macadamia/macadamia Pe = Pekannuss/pecan
 5 geschwefelt treated with sulphur	 6 geschwärzt blackened	 26 Sellerie celery	 27 Senf mustard	 29 konz. > 10mg Schwefeldioxid sulphur dioxide
 7 gewachst waxed	 8 Phosphat phosphate	 28 Sesamsamen sesame seeds	 30 Sulfite sulfites	 32 Weichtiere molluscs
 9 Süßungsmittel sweetener	 10 Phenylalanin phenylalanine	 31 Lupine lupine	 34 Gluten gluten W = Weizen/wheat G = Gerste/barley H = Hafer/oats R = Roggen/rye D = Dinkel/spelt	
 11 Alkohol	 18 Gelatine	 35 Fisch		