

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 25.05.2026 bis 29.05.2026

Mittagessen von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

	Tagesgericht 1 4,60 € / Gäste 5,70 €	Vegetarisch 2 4.60 € / Gäste 5,70 €
Mo		
DI 	Hühnerfrikassee mit Reis dazu Salat 34w/24/14	Süße Pfannkuchen mit Vanillesauce dazu Kompott 34w/24/14
MI 	Große Grillkartoffel mit Rinderhack überbacken dazu Dip und Salat 34w/24	Nudeln mit Tomate- Mozzarella dazu Salat 24/34w/14
DO 	Spaghetti mit Schinken-Sahnesauce dazu Salat 34w//24	Griechische Reispfanne mit Hirtenkäse und Parika dazu Zaziki und Salat 24/34w/26
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

- 1 Farbstoff colouring
- 2 Konservierungsstoff preservatives
- 3 Antioxidationsmittel anti oxidant
- 4 Geschmacksverstärker flavour enhancers
- 5 geschwefelt bleached with sulphur
- 6 geschwärzt blackened
- 7 gewächst marinated
- 8 Phosphat phosphate
- 9 Süßungsmittel sweetener
- 10 Phenylalanin phenylalanine
- 11 Alkohol alcohol
- 12 Gelatine gelatin
- 13 Krebstiere shellfishes
- 14 Eier eggs
- 15 Milch/Milchprodukte milk or milk products
- 16 Eiweiß/sojabohnen protein/soy
- 17 Senf mustard
- 18 Sesamsamen sesame seeds
- 19 Lupine lupine
- 20 Fisch fish

Allergene Allergenes

- 21 Erdnüsse peanuts
- 22 Erdnüsse peanuts
- 23 Soja soy
- 24 Milch/Milchprodukte milk or milk products
- 25 Schalenfrüchte/alle Nussarten nuts or seeds
- 26 Sellerie celery
- 27 Senf mustard
- 28 Sesamsamen sesame seeds
- 29 Schwefeldioxid sulfur dioxide
- 30 Sulfite sulfites
- 31 Lupine lupine
- 32 Weichtiere molluscs
- 33 Gluten gluten
- 34 Gluten gluten
- 35 Fisch fish



Lecker | Frisch | Regional



Lecker | Frisch | Regional