

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 28.09.2026 bis 02.10.2026

Mittagessen von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

	Tagesgericht 1 4,60 € / Gäste 5,70 €	Vegetarisch 2 4,60 € / Gäste 5,70 €
Mo	 Spätzle Pfanne mit Fleischkäse u. Gemüse dazu Salat vom Buffet 34w/24/14	Mozzarellasticks mit auf Nudeln dazu Salat vom Buffet 34w/24/14 
DI	 Gebratene Ente mit mit Kartoffeln und Rotkohl oder Salat vom Buffet 34w/24	Gebackene Mango Ecken auf rotem Bulgur und Salat vom Buffet 34w/24 
MI	Putengulasch mit Reis und Gemüse oder Salat vom Buffet 34w/24	Kartoffelspalten mit Kräuterquark dazu Salat vom Buffet 24/34w/26 
DO	Currybratwurst mit Pommes frites dazu Salat vom Buffet 34w/24/26/1	Gemüselasagne mit Käse gratiniert dazu Salat vom Buffet 24/34w/14 
FR	Mensa Geschlossen !	

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 treated 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 Soja soy
- 16 Sellerie celery
- 17 Sesamsamen sesame seeds
- 18 Lupine lupine
- 19 Fisch fish

Allergene Allergenes

- 22 Erdnüsse peanuts
- 23 Schalenfrüchte/alle Nussarten nuts or nut products
- 24 Milch/Milchprodukte milk or milk products
- 25 Eiweisse/alle Eiprodukte egg or egg products
- 26 Weizen/Getreide wheat or cereal products
- 27 Soja soy
- 28 Sesamsamen sesame seeds
- 29 Glut Gluten
- 30 Sulfite sulfites
- 31 Glut Gluten
- 32 Weichtiere molluscs
- 33 Fisch fish

