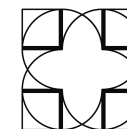


CAFETERIA-SPEISEPLAN

14. August 2017 bis 20. August 2017



	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Suppe	Dessert
Montag	Ravioli mit Gemüse ^{A,C,G} , weiße Tomatensauce ^{10,G} , mit Broccoli ^{1,G,I} und Körner Mix VEGETARISCH ca. 575 Kcal., 6 BE / KE	Fruchtiges Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Mangosauce ^{10,2,A1,G,I} dazu Reis ¹ und Salatbeilage ca. 440 Kcal., 2 BE / KE	Paprikaschote mit Quinoafüllung ^G Grillgemüse andalusische Art ca. 450 Kcal., 4 BE / KE	Salatteller mit Thunfisch ^D Mais und Paprika dazu Essig-Öl-Dressing ^{10,2,3} ca. 390 Kcal	Broccolicremesuppe ^{1,4,A1,G,j} ca. 90 Kcal., 1 BE / KE	Vanillepfirsich ^{10,2,G} ca. 90 Kcal., 1 BE / KE
Dienstag	Dorschfilet gebraten ^{A,D} an Fisch-Kräutersauce ^{10,A,G2,I} , Sesamkartoffeln ^{1,2,3,L} und Salatbeilage ca. 450 Kcal., 2 KE / KE	Hausgemachte Frikadelle ^{A,C,I,j} an Estragonsauce ^{A,I} mit Kohlrabigemüse ^{1,G,I} und Kartoffelpüree ^{1,3,G,L} ca. 675 Kcal., 3 BE / KE	Bandnudeln mit Blattspinat ^{A,I} mit Gorgonzolasauce ^{10,A,G,I} ca. 600 Kcal., 5 BE / KE	Salatteller mit Fetakäse ^G Oliven und Gurke dazu Joghurt-Senf dressing ^{10,2,3,G} ca. 440 Kcal	Hühnerbouillon mit Nudeln ^{3,4,A1,I} ca. 50 Kcal	Himbeer-Joghurt-Dessert ^{10,2,G} ca. 95 Kcal., 1 BE / KE
Mittwoch	Spaghetti ^{1,A1} mit Bolognese ^{10,2,A} dazu Salat der Saison ca. 700 Kcal., 5,5 BE / KE	Zarte Hähnchenbrust ^F an Balsamicosauce ^{1,3,4,A1,I} dazu Broccoli ^{1,G,I} und Wildreis ¹ ca. 470 Kcal., 3 BE / KE	Kartoffelrösti mit Tomate und Emmentaler ^{F,G} überbacken dazu Bauern-Salat ^G ca. 700 Kcal., 6 BE / KE	Salatteller mit Hähnchenbrust und Tomate dazu Frenchdressing ^{10,2,G,j} ca. 250 Kcal	Kürbiscremesuppe ^{2,9,G,L} ca. 70 Kcal., 1 BE / KE	Karamell-Sahnepudding ^G ca. 200 Kcal., 3 BE/KE
Donnerstag	Hähnchenbrust-Cordon bleu ^{1,2,3,5,6,A,G,I,j} an Rahmsauce ^{4,A1,G,I} mit Erbsen und Möhren ^{1,G,I} und Bratkartoffeln ^L ca. 600 Kcal., 3 BE / KE	Rahmgeschnetzeltes ^{A1,G} mit Nudeln ^{1,A1} und Salatbeilage ca. 510 Kcal., 2 BE / KE	Edles Gartengemüse mit geschmolzenen Tomaten ^{A1,G} dazu Ciabattabrötchen ^{A,F} ca. 450 Kcal., 3 BE / KE	Salatteller mit Käse, Schinken, Ei ^{2,3,5,6,C,G} dazu Joghurdressing ^{10,2,G} ca. 420 Kcal	Klare Tomatensuppe mit Reis ^{1,10,2,4,A1,I,j} ca. 30 Kcal	Kokospudding ^{10,2,G} ca. 150 Kcal., 1 BE / KE
Freitag	Gefüllte Tortellini ^{A,C,G} mit Käse-Champignonsauce ^{10,3,6,A,G,I} dazu Salat ^{1,10,2,3} ca. 820 Kcal., 9 BE / KE	Fischfilet gebraten ^{A1,D} mit Fisch-Meerrettichsauce ^{3,9,A,G,L} , Estahazy-Gemüse ^{1,G,I} und Salzkartoffeln ^{1,2,3,L} ca. 420 Kcal., 2 BE / KE	Gefüllte Germknödel ^{A,C,G} mit Vanillesauce ^{10,2,G} dazu Erdbeer-Rhabarberkompott ^{10,2} ca. 530 Kcal., 9 BE / KE	Salatteller Rucola und Mozzarella Sonnenblumenkerne dazu Balsamico-Viniagrette ^{1,10,2,3} ca. 400 Kcal	Blumenkohlcremesuppe ^{1,4,A1,G,j} ca. 90 Kcal., 1 BE / KE	Quarkspeise mit Ananas ^{10,2,G} ca. 130 Kcal., 0,5 BE / KE
Samstag	Deftige Linsensuppe mit Mettwurstscheiben ^{1,2,3,4,5,6,G1,I,j,L} ca. 560 Kcal., 2 BE / KE	Gemüseeeintopf mit Rindfleisch ^{2,4,I,L} ca. 430 Kcal., 2 BE / KE	Vegetarischer Gemüseeeintopf ^{1,2,3,4,A1,I,j,L} ca. 430 Kcal., 2 BE / KE	***	***	Mandarinen Mascarpone Creme ^G ca. 200 Kcal., 3 BE/KE
Sonntag	Ungarisches Rindergulasch ^{10,2,A1} mit Spätzle ^{1,A1,C} und Rahmbohnsensalat ^{10,2,3,G} ca. 450 Kcal., 2 BE / KE	Schweinebraten mit Kräuter-Senf-Kruste an Bratensauce ^{A1,I} dazu Leipziger Allerlei ^{1,G,I} mit Salzkartoffeln ^{1,2,3,L} ca. 420 Kcal., 2 BE / KE	Bunter Gemüseauflauf ^{10,2,3,A,C,G,I,L} ca. 400 Kcal., 2 BE / KE	***	Rinderbouillon mit Eierstich ^{4,A1,C,G,I} und Grießklößchen ca. 45 Kcal	Schokoladenpudding ^{10,2,F,G} ca. 140 Kcal., 1 BE / KE

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Nitritpökelsalz und Nitrat, 6 Phosphat, 7 gewachst, 8 geschwärzt, 9 Süßungsmittel, 10 enthält eine Zuckerart und Süßungsmittel, 11 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene: A Gluten, A1 Weizen, B Krustentiere, C Eier, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch, G1 Lactose, G2 Milcheiweiß, H Schalenfrüchte, H1 Haselnuss, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid, M Lupine, N Weichtiere

Technologisch bedingte Spuren der oben genannten allergenen Stoffe und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können nicht vermieden werden!