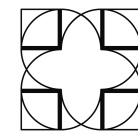


CAFETERIA-SPEISEPLAN

26. Februar 2018 bis 04. März 2018



	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Suppe	Dessert
Montag	Vegetarisches Chili ^{3,A1,A5,I} dazu Vollkornreis ¹ und Salatbeilage VEGETARISCH ca. 540 Kcal., 7 BE / KE	Hackfleisch-Paprika-Spieß ^{2,3,A1,C,I,j} mit Jägersauce ^{10,4,A1,A3,G,I} dazu Salzkartoffeln ^{1,2,L} und Salatbeilage ca. 550 Kcal., 2 BE / KE	Kartoffel-Blumenkohl-Gratin ^{C,G} ca. 600 Kcal., 2 BE / KE	Salatteller mit Thunfisch ^{D,F,I} Paprika und Mais dazu Essig-Öl-Dressing ^{10,2,3,j,L} ca. 455 Kcal	Zucchini-cremesuppe ^{1,4,A1,j} ca. 85 Kcal., 0,5 BE / KE	Vanilleapfel ^{10,2,3,G} ca. 90 Kcal., 1 BE / KE
Dienstag	Grillhaxe ⁵ in Bratensauce ^{A1,I} dazu Sauerkraut ^{10,2,3,5,6,A1,I,j,L} und Kartoffelpüree ^{1,3,G,L} ca. 495 Kcal., 2 BE / KE	Deftiges Rindergulasch ^{A1} mit Leipziger Allerlei ^{1,G,I} dazu Salzkartoffeln ^{1,2,L} ca. 420 Kcal., 2 BE / KE	Schupfnudelpfanne ^{10,2,A1,C,G} dazu Salat der Saison ca. 630 Kcal., 8 BE / KE	Salatteller mit Fetakäse ^{G,I} Oliven und Gurken dazu Joghurtdressing ^{10,2,G} ca. 435 kcal	Hühnerbouillon mit Flädle ^{3,4,A1,C,G,I} ca. 60 Kcal	Amarena-Joghurt-Dessert ^{10,2,G} ca. 120 Kcal., 1 BE / KE
Mittwoch	Hausgemachtes Schaschlik ^{10,2,9,A1,F,G,j} mit Pommes Frites und Gurkensalat ^{10,2,G} ca. 530 Kcal., 2,5 BE / KE	Kohlrabi-Möhreneintopf ^{1,3,4,A1,j,L} mit Wiener Würstchen ^{3,5,6,I,j} ca. 465 Kcal., 2 BE / KE	Pfannkuchen mit Hirtenkäse ^{A1,C,G} dazu Cremechampignons ^{10,A1,G,I} dazu Butterreis ^G ca. 620 Kcal., 4,5 BE / KE	Salatteller mit Hähnchenbrust ^I und Tomate dazu Frenchdressing ^{10,2,G,j} ca. 245 Kcal	Möhrencremesuppe ^{1,10,2,4,A1,G,j,L} ca. 80 Kcal., 0,5 BE / KE	Milchreis ^G ca. 180 kcal., 2 BE / KE
Donnerstag	Zwiebelschnitzel ^{A,A1,C,F,j} dazu Wintergemüse ^{1,G,I} und Salzkartoffeln ^{1,2,L} ca. 715 Kcal., 5,5 BE / KE	Magerer Kasslerücken ^{3,4,5,I} Bratensauce ^{A1,I} mit Brechbohnen ¹ und Kartoffelpüree ^{1,3,G,L} ca. 405 Kcal., 2 BE / KE	Gefüllte Kartoffeltaschen ^G mit Kräuterrahmsauce ^{10,A1,G,I} und Gartengemüse ^{1,G,I} ca. 560 Kcal., 3,5 BE / KE	Salatteller mit Käse, Schinken, Ei ^{2,3,6,C,G,I} dazu Joghurt-Senf dressing ^{10,2,G,j} ca. 410 Kcal	Rinderbouillon mit Reis ^{4,I} ca. 40 Kcal	Mokkapudding ^{10,2,G} ca. 150 Kcal., 1 BE / KE
Freitag	Pizza mit Thunfisch ^{10,2,A1,D,F,G} dazu Salat der Saison ca. 450 Kcal., 4,5 BE / KE	Tilapiafilet gebraten ^{A1,D} mit Fisch-Senfsauce ^{10,2,A1,G,I,j} , Bandnudeln ^{1,A1} , Möhren-Zucchini gemüse ^{1,G,I} ca. 515 Kcal., 3 BE / KE	Vollkornspirellis ^{1,A1} mit Broccoli/Bärlauchrahmsauce ^{10,A1,G,I} Sonnenblumenkerne dazu Salatbeilage ca. 570 Kcal., 5 BE / KE	Salatteller Rucola und Mozzarella ^G Sonnenblumenkerne dazu Balsamico-Viniagrette ^{1,10,2,3} ca. 435 Kcal	Selleriecremesuppe ^{1,4,A1,G,j} ca. 85 Kcal., 0,5 BE / KE	Quarkspeise mit Pfirsichen ^{10,2,G} ca. 120 Kcal., 0,5 BE / KE
Samstag	Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheiben ^{1,3,4,5,6,A1,G,I,j,L} ca. 525 Kcal., 2 BE / KE	Schnittbohnsuppe mit Rindfleisch ^{3,4,A3,I,L} ca. 250 Kcal., 2 BE / KE	Vegetarische Schnittbohnsuppe ^{1,2,3,4,A1,j,L} ca. 185 Kcal., 2 BE / KE	***	***	Mandarinen Mascarpone Creme ^G ca. 200 Kcal., 2,5 BE / KE
Sonntag	Rinderroulade Hausfrauenart ^{I,j} an Braten-Senfsauce ^{A1,G,I,j} mit Rotkohl ^{1,10,2,3,5,6,A1,I,j} , Petersilienkartoffeln ^{1,2,L} ca. 655 Kcal., 2 BE / KE	Prager Schinkenbraten ⁵ mit Bratensauce ^{A1,I} , Blumenkohl ^{1,G,I} und Petersilienkartoffeln ^{1,2,L} ca. 425 Kcal., 2 BE / KE	Bunter Gemüseauflauf ^{10,A1,C,G,I} ca. 350 Kcal., 3 BE / KE	***	Hühnerbouillon mit Eierstich ^{3,4,A1,C,G,I} und Grießklößchen ca. 90 Kcal	Aprikosen-Vanillecreme ^{10,2,G,H7} mit Pistazien garniert ca. 160 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, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Krustentiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch/Lactose, H Schalenfrüchte, H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschunüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamia-/Queensland, 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!