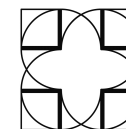


CAFETERIA-SPEISEPLAN

16. Oktober 2017 bis 22. Oktober 2017



	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Suppe	Dessert
Montag	Blumenkohl-Kokos-Curry ^{10,B,D,G,L} mit Basmatireis ¹ VEGETARISCH ca. 420 Kcal., 6 BE / KE	Hacksteak schweizer Art ^{1,2,A,C,G,I,J} an Bratensauce ^{A1,I} mit Erbsen und Möhren ^{1,G,I} , Salzkartoffeln ^{1,2,3,L} ca. 600 Kcal., 2 BE / KE	Bulgur Bällchen ^A mit Joghurt-Minz-Dipp ^{10,2,G} und Gemüse Couscous ^{1,4,A,j} ca. 600 Kcal., 6 BE / KE	Salatteller mit Thunfisch ^D Mais und Paprika dazu Essig-Öl-Dressing ^{10,2,3} ca. 420 Kcal	Tomatencremesuppe ^{A1} ca. 75 Kcal., 1 BE / KE	Schokoladenbirne ^{10,2,G} ca. 110 Kcal., 1 BE / KE
Dienstag	Gefüllte Paprikaschote ^{A,F} mit Tomatensauce ^A und Salzkartoffeln ^{1,2,3,L} ca. 365 Kcal., 2 BE / KE	Hähnchenkeule de Provence ^{I,j} mit Geflügelsauce ^{3,4,A1,I} dazu Ratatouille ^{10,2,I} und Salzkartoffeln ^{1,2,3,L} ca. 620 Kcal., 2 BE / KE	Griechische Reispfanne ^{A,G,I,j} ca. 370 Kcal., 4 BE / KE	Salatteller mit Fetakäse ^G Oliven und Gurke dazu Joghurt-Senf dressing ^{10,2,G} ca. 440 Kcal	Rinderbouillon mit Reis ^{4,I} ca. 40 Kcal	Mango-Joghurt-Dessert ^{10,2,G} ca. 95 Kcal., 1 BE / KE
Mittwoch	Schweinenackensteak mit Senf- Zwiebelmus ^{4,A1} mit Bratensauce ^{A1,I} dazu Prinzessbohnen ^{1,G,I} und Salzkartoffeln ^{1,2,3,L} ca. 590 Kcal., 2 BE / KE	Hähnchengeschnetzeltes Züricher Art ^{10,3,G} mit Reis ¹ dazu Salat der Saison ca. 440 Kcal., 2 BE / KE	Penne ^{1,A} mit Sauce al Arrabiata ^A dazu Salat ^{10,2,G,j} ca. 430 Kcal., 6 BE / KE	Salatteller mit Hähnchenbrust und Tomate dazu Frenchdressing ^{10,2,G,j} ca. 250 Kcal	Käsecremesuppe ^{1,2,4,6,A1,G,j} ca. 145 Kcal., 1 BE / KE	Aprikose-Fruchtpudding ca. 200 Kcal., 3 BE/KE
Donnerstag	Hähnchenknusperschnitzel ^A in Rahmsauce ^{4,A1,G,I} dazu Gurkensalat ^{10,2,3,G} und Salzkartoffeln ^{1,2,3,L} ca. 445 Kcal., 2 BE / KE	Schweinerahmgulasch ^{3,A1,G} mit Nudeln ^{1,A1} und Kaisergemüse ^{1,G,I} ca. 540 Kcal., 2 BE / KE	Bunte vegetarische Pizza ^{10,2,A,G,I} ca. 490 Kcal., 3 BE / KE	Salatteller mit Käse, Schinken, Ei ^{2,3,5,6,C,G} dazu Joghurt dressing ^{10,2,G} ca. 420 Kcal	Hühnerbouillon mit Flädle ^{3,4,A1,C,G,I} ca. 60 Kcal	Mandelpudding ^{10,2,G} ca. 120 Kcal., 1 BE / KE
Freitag	Paniertes Seelachsfilet ^{A,D} an Fisch-Currysauce ^{10,2,A,D,G2,I} mit Butterreis dazu Salat der Saison ca. 570 Kcal., 4 BE / KE	Rührei ^C dazu Rahmspinat ^G und Salzkartoffeln ^{1,2,3,L} ca. 350 Kcal., 2 BE / KE	Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebelschmelze ^{1,A1,C,G} und Salat der Saison ca. 660 Kcal., 7 BE / KE	Salatteller Rucola und Mozzarella Sonnenblumenkerne dazu Balsamico-Viniagrette ^{1,10,2,3} ca. 400 Kcal	Kartoffelcremesuppe ^{1,2,3,4,A,G1,j,L} ca. 120 Kcal., 1 BE / KE	Quarkspeise mit Himbeeren ^{10,2,G} ca. 110 Kcal., 0,5 BE / KE
Samstag	Westfälische Graupensuppe mit Mettwurstscheiben ^{1,2,3,4,5,6,A,G1,I,j,L} ca. 650 Kcal., 2 BE / KE	Möhreneintopf mit Pökelfleisch ^{1,2,3,4,5,6,A1,j,L} ca. 350 Kcal., 2 BE / KE	Vegetarischer Möhreneintopf ^{1,2,4,A1,j,L} ca. 220 Kcal., 2 BE / KE	***	***	Mandarinen Mascarpone Creme ^G ca. 200 Kcal., 3 BE/KE
Sonntag	Spießbraten an Bratensauce ^{A1,I} mit Balkangemüse ^{1,G,I} und Salzkartoffeln ^{1,2,3,L} ca. 480 Kcal., 2 BE / KE	Hähnchenroulade ^G an Geflügelsauce ^{3,4,A1,I} Frühlingsgemüse ^{1,G,I} und Salzkartoffeln ^{1,2,3,L} ca. 550 Kcal., 2 BE / KE	Bunter Gemüseauflauf ^{10,2,3,A,C,G,I,L} ca. 400 Kcal., 2 BE / KE	***	Hühnerbouillon mit Eierstich ^{3,4,A1,C,G,I} und Grießklößchen ca. 80 Kcal	Schweizercreme ^{10,2,F,G} ca. 170 Kcal., 1,5 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!