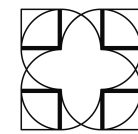


# CAFETERIA-SPEISEPLAN

## 19. Juni 2017 bis 25. Juni 2017



	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Suppe	Dessert
<b>Montag</b>	Vegetarische Bolognese <sup>A,C,I</sup> mit Vollkornspaghetti <sup>1,A1</sup> dazu Salat <sup>10,2,3</sup> der Saison  ca. 545 Kcal., 5 BE / KE	Hühnerfrikassee <sup>10,3,4,A1,G,j</sup> mit Spargel und Champignons dazu Erbsen <sup>1,G,I</sup> und Reis <sup>1</sup>  ca. 510 Kcal., 2 BE / KE	Vegetarischer roter Linseneintopf <sup>1,A1,I</sup> mit gebratener Schafskäse <sup>A1,G</sup>  ca. 570 Kcal., 2 BE / KE	Salatteller mit Thunfisch <sup>D</sup> Mais und Paprika dazu Essig-Öl-Dressing <sup>10,2,3</sup>  ca. 390 Kcal	Spargelcremesuppe <sup>A,G</sup>  ca. 85 Kcal., 1 BE / KE	Tutti Frutti <sup>10,2,G</sup>  ca. 120 Kcal., 1 BE / KE
<b>Dienstag</b>	Gebratenes Schollenfilet paniert <sup>A,D</sup> auf Blattspinat <sup>1,A1,G</sup> Sesamkartoffeln <sup>1,2,3,L</sup>  ca. 520 Kcal., 2,5 BE / KE	Geschmorte Jägerroulade <sup>6,A,1</sup> in Bratensauce <sup>A1,I</sup> an Prinzessbohnen <sup>1,G,I</sup> Salzkartoffeln <sup>1,2,3,L</sup>  ca. 450 Kcal., 2 BE / KE	Gnoccipfanne mit Gemüse <sup>10,2,A,C,G,I</sup>  ca. 450 Kcal., 7 BE / KE	Salatteller mit Fetakäse <sup>G</sup> Oliven und Gurke dazu Joghurt-Senf dressing <sup>10,2,3,G</sup>  ca. 450 Kcal	Hühnerbouillon mit Nudeln <sup>3,4,A1,I</sup>  ca. 50 Kcal	Waldfrucht-Joghurt-Dessert <sup>10,2,G</sup>  ca. 95 Kcal., 1 BE / KE
<b>Mittwoch</b>	Hähnchengyros <sup>j</sup> mit Tzatziki <sup>10,2,G</sup> dazu Djuvecreis <sup>1,4,A1,j</sup> und Krautsalat <sup>10,2,3</sup>  ca. 500 Kcal., 2 BE / KE	Gemüseintopf Pichelsteiner Art mit Fleischklößchen <sup>1,2,3,4,I,j,L</sup>  ca. 370 Kcal., 2 BE / KE	Süße Apfelpfannekuchen <sup>A,C,G</sup> mit Zimt und Zucker  ca. 740 Kcal., 10 BE / KE	Salatteller mit Hähnchenbrust und Tomate dazu Frenchdressing <sup>10,2,G,j</sup>  ca. 250 Kcal	Broccolicremesuppe <sup>1,4,A1,G,j</sup>  ca. 90 Kcal., 1 BE / KE	Waldfruchtpudding <sup>G</sup>  ca. 200 Kcal., 3 BE/KE
<b>Donnerstag</b>	Zigeunerschnitzel <sup>10,2,A,A1,C,F,G,I,j</sup> mit Gurkensalat <sup>10,2,3,G</sup> und Rösti <sup>F</sup>  ca. 685 Kcal., 6,0 BE / KE	Rindergulasch Gärtnerin <sup>10,2,A1</sup> mit Spätzle <sup>1,A1,C</sup> dazu Salat der Saison  ca. 480 Kcal., 2 BE / KE	Westfälische Kartoffelpfanne mit Kräuterquark <sup>10,2,G</sup>  ca. 400 Kcal., 3 BE / KE	Salatteller mit Käse, Schinken, Ei <sup>2,3,5,6,C,G</sup> dazu Joghurt dressing <sup>10,2,G</sup>  ca. 420 Kcal	Klare Tomatensuppe mit Reis <sup>1,10,2,4,A1,I,j</sup>  ca. 30 Kcal	Schokoladenpudding <sup>10,2,F,G</sup>  ca. 140 Kcal., 1 BE / KE
<b>Freitag</b>	Omelette <sup>C,G</sup> mit Cremechampignons <sup>10,A1,G,I</sup> und Salzkartoffeln <sup>1,2,3,L</sup>  ca. 520 Kcal., 2 BE / KE	Fischfilet überbacken <sup>D,G</sup> "Toskana", Tomaten-Zucchini gemüse <sup>10,2,A1,I</sup> und Rosmarinkartoffeln <sup>1,2,3,L</sup>  ca. 450 Kcal., 2 BE / KE	Spaghetti <sup>1,A1</sup> al dente mit Basilikumpesto <sup>2,C,G,H</sup> und Salatbeilage  ca. 680 Kcal., 5,5 BE / KE	Salatteller Rucola und Mozzarella mit Sonnenblumenkerne dazu Balsamico-Viniagrette <sup>1,10,2,3</sup> ca. 400 Kcal	Blumenkohlcremesuppe <sup>1,4,A1,G,j</sup>  ca. 90 Kcal., 1 BE / KE	Quarkspeise mit Sauerkirsche <sup>10,2,G</sup>  ca. 130 Kcal., 0,5 BE / KE
<b>Samstag</b>	Deftige Serbische Bohnensuppe mit Bockwurstscheiben <sup>10,2,3,4,5,6,I,j,L</sup>  ca. 540 Kcal., 2 BE / KE	Hühnersuppeneintopf mit Nudeln <sup>1,3,4,A1,I</sup>  ca. 520 Kcal., 2 BE / KE	Vegetarischer Nudleintopf <sup>I</sup>  ca. 180 Kcal., 2 BE / KE	***	***	Mandarinen Mascarpone Creme <sup>G</sup>  ca. 200 Kcal., 3 BE/KE
<b>Sonntag</b>	Westfälisches Sauergulasch <sup>3,A1</sup> dazu Apfelmus <sup>3</sup> und Kartoffelklöße <sup>6</sup>  ca. 480 Kcal., 3,5 BE / KE	Pikanter Putenrollbraten mit Geflügelsauce <sup>3,4,A1,I</sup> , Broccoli <sup>1,G,I</sup> gemüse und Salzkartoffeln <sup>1,2,3,L</sup>  ca. 400 Kcal., 2 BE / KE	Bunter Gemüseauflauf <sup>10,2,3,A,C,G,I,L</sup>  ca. 400 Kcal., 2 BE / KE	***	Rinderbouillon mit Eierstich <sup>4,A1,C,G,I</sup> und Grießklößchen  ca. 45 Kcal	Grießpudding <sup>10,2,A1,G,H1</sup> mit Haselnuss  ca. 110 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!**