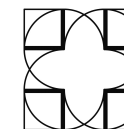


# CAFETERIA-SPEISEPLAN

## 16. Juli 2018 bis 22. Juli 2018



	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Suppe	Dessert
<b>Montag</b>	Vegetarisches Chili <sup>3,A1,A5,I</sup> dazu Vollkornreis <sup>1</sup> und Salatbeilage  VEGETARISCH ca. 540 Kcal., 7 BE / KE	Hackfleisch-Paprika-Spieß <sup>2,3,A1,C,I,j</sup> mit Jägersauce <sup>10,4,A1,A3,G,I</sup> dazu Salzkartoffeln <sup>1,2,L</sup> und Salatbeilage ca. 540 Kcal., 2 BE / KE	Kartoffel-Blumenkohl-Gratin <sup>C,G</sup>  ca. 600 Kcal., 2 BE / KE	Salatteller mit Thunfisch <sup>D,F,I</sup> Paprika und Mais dazu Essig-Öl-Dressing <sup>10,2,3,j,L</sup>  ca. 455 Kcal	Rinderbouillon mit Flädle <sup>4,A1,C,G,I</sup>  ca. 80 Kcal	Vanilleapfel <sup>10,2,3,G</sup>  ca. 90 Kcal., 1 BE / KE
<b>Dienstag</b>	Putenbrust-Piccata <sup>2,A1,C,G</sup> an Tomaten-Gemüsesauce <sup>A1,I</sup> dazu Spaghetti <sup>1,A1</sup> und Salat <sup>10,2,G,I</sup> ca. 735 Kcal., 3 BE / KE	Deftiges Rindergulasch <sup>A1</sup> mit Leipziger Allerlei <sup>1,G,I</sup> dazu Salzkartoffeln <sup>1,2,L</sup> ca. 420 Kcal., 2 BE / KE	Schupfnudelpfanne <sup>10,2,A1,C,G</sup> dazu Salat der Saison ca. 630 Kcal., 8 BE / KE	Salatteller mit Fetakäse <sup>G,I</sup> Oliven und Gurken dazu Joghurtdressing <sup>10,2,G</sup> ca. 435 kcal	Kartoffelcremesuppe <sup>1,3,4,A1,G,j,L</sup>  ca. 120 Kcal., 1 BE / KE	Amarena-Joghurt-Dessert <sup>10,2,G</sup>  ca. 120 Kcal., 1 BE / KE
<b>Mittwoch</b>	Hausgemachtes Schaschlik <sup>10,2,9,A1,F,G,j</sup> mit Pommes Frites <sup>4</sup> und Gurkensalat <sup>10,2,G</sup> ca. 530 Kcal., 2,5 BE / KE	Kohlrabi-Möhreneintopf <sup>1,3,4,A1,j,L</sup> mit Wiener Würstchen <sup>3,5,6,I,j</sup> ca. 465 Kcal., 2 BE / KE	Pfannkuchen mit Hirtenkäse <sup>A1,C,G</sup> dazu Cremechampignons <sup>10,A1,G,I</sup> dazu Butterreis <sup>G</sup> ca. 620 Kcal., 4,5 BE / KE	Salatteller mit Hähnchenbrust <sup>I</sup> und Tomate dazu Frenchdressing <sup>10,2,G,j</sup> ca. 245 Kcal	Hühnerbouillon mit Reis <sup>4,A1,I</sup>  ca. 40 Kcal	Milchreis <sup>G</sup>  ca. 185 kcal., 3 BE/KE
<b>Donnerstag</b>	Zwiebelschnitzel <sup>A,A1,C,F,j</sup> dazu Marktgemüse <sup>1,G,I</sup> und Salzkartoffeln <sup>1,2,L</sup> ca. 650 Kcal., 3 BE / KE	Magerer Kasslerücken <sup>3,4,5,I</sup> Bratensauce <sup>A1,I</sup> mit Brechbohnen <sup>1</sup> und Kartoffelpüree <sup>1,3,G,L</sup> ca. 405 Kcal., 2 BE / KE	Gefüllte Kartoffeltaschen <sup>G</sup> mit Kräuterrahmsauce <sup>10,A1,G,I</sup> und Gartengemüse <sup>1,G,I</sup> ca. 560 Kcal., 3,5 BE / KE	Salatteller mit Käse, Schinken, Ei <sup>2,3,6,C,G,I</sup> dazu Joghurt-Senf dressing <sup>10,2,G,j</sup> ca. 410 Kcal	Zucchini-Möhrencremesuppe <sup>1,4,A1,G,j</sup>  ca. 80 Kcal., 0,5 BE / KE	Mokkapudding <sup>10,2,G</sup>  ca. 150 Kcal., 1 BE / KE
<b>Freitag</b>	Pizza mit Thunfisch <sup>10,2,A1,D,F,G</sup> dazu Salat der Saison ca. 450 Kcal., 4,5 BE / KE	Tilapiafilet gebraten <sup>A1,D</sup> mit Fisch-Senfsauce <sup>10,2,A1,G,I,j</sup> , Bandnudeln <sup>1,A1</sup> , Möhren-Zucchini gemüse <sup>1,G,I</sup> ca. 515 Kcal., 3 BE / KE	Vollkornspirellis <sup>1,A1</sup> mit Broccoli/Bärlauchrahmsauce <sup>10,A1,G,I</sup>  Sonnenblumenkerne dazu Salatbeilage ca. 570 Kcal., 5 BE / KE	Salatteller Rucola und Mozzarella <sup>G</sup> Sonnenblumenkerne dazu Balsamico-Viniagrette <sup>1,10,2,3</sup> ca. 435 Kcal	Gemüsebouillon mit Nudeln <sup>1,4,A1,I,j</sup>  ca. 40 Kcal	Quarkspeise mit Pfirsichen <sup>10,2,G</sup>  ca. 120 Kcal., 0,5 BE / KE
<b>Samstag</b>	Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheiben <sup>1,3,4,5,6,A1,G,I,j,L</sup> ca. 525 Kcal., 2 BE / KE	Schnittbohnsuppe mit Rindfleisch <sup>3,4,A3,I,L</sup> ca. 250 Kcal., 2 BE / KE	Vegetarische Schnittbohnsuppe <sup>1,2,3,4,A1,j,L</sup> ca. 185 Kcal., 2 BE / KE	***	***	Mandarinen Mascarpone Creme <sup>G</sup>  ca. 200 Kcal., 2,5 BE / KE
<b>Sonntag</b>	Rinderroulade <sup>I,j</sup> mit Braten-Senfsauce <sup>A1,G,I,j</sup> dazu Rotkohl <sup>1,10,2,3,5,6,A1,I,j</sup> und Salzkartoffeln <sup>1,2,L</sup> ca. 505 Kcal., 2 BE / KE	Prager Schinkenbraten <sup>5</sup> mit Bratensauce <sup>A1,I</sup> , Blumenkohl <sup>1,G,I</sup> und Petersilienkartoffeln <sup>1,2,L</sup> ca. 425 Kcal., 2 BE / KE	Bunter Gemüseauflauf <sup>10,A1,C,G,I</sup> ca. 350 Kcal., 3 BE / KE	***	Hühnerbouillon mit Eierstich <sup>3,4,A1,C,G,I</sup> und Grießklößchen ca. 80 Kcal	Aprikosen-Vanillecreme <sup>10,2,G,H7</sup> 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!**