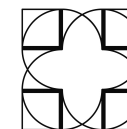


CAFETERIA-SPEISEPLAN

21. Mai 2018 bis 27. Mai 2018



	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Suppe	Dessert
Montag	Kalbsbraten an Estragonsauce ^{A1,I} dazu Romanesco ^{1,G,I} und Kartoffelgratin ^{1,2,3,C,G,L} ca. 555 Kcal., 2 BE / KE	Kalbsbraten an Estragonsauce ^{A1,I} dazu Romanesco ^{1,G,I} und Petersilienkartoffeln ^{1,2,L} ca. 395 Kcal., 2 BE / KE	Kartoffel-Lauch-Gratin ^{A1,C,G,I} ca. 510 Kcal., 2 BE / KE	***	Festtagssuppe ^{4,A1,A3,C,G,I} ca. 90 Kcal	Bayrisch Creme ^G ca. 90 kcal., 1 BE / KE
Dienstag	Dorschfilet gebraten ^{A1,D,j} an Kräutersauce ^{10,A1,G,I} Sesamkartoffeln ^{1,2,L} und Salatbeilage ca. 430 Kcal., 3 BE / KE	Hausgemachte Frikadelle ^{A,C,j} an Estragonsauce ^{A1,I} mit Kohlrabigemüse ^{1,G,I} und Kartoffelpüree ^{1,3,G,L} ca. 665 Kcal., 3 BE / KE	Bandnudeln mit Blattspinat ^{A1,I} mit Gorgonzolasauce ^{1,10,2,6,A1,G,I} ca. 520 Kcal., 5 BE / KE	Salatteller mit Fetakäse ^{G,I} Oliven und Gurke dazu Joghurtdressing ^{10,2,G} ca. 435 Kcal	Möhrencremesuppe ^{1,10,2,4,A1,G,j} ca. 80 Kcal., 0,5 BE / KE	Himbeer-Joghurt-Dessert ^{10,2,G} ca. 100 Kcal., 1 BE / KE
Mittwoch	Spaghetti ^{1,A1} mit Bolognese ^{10,2,A1} dazu Salat der Saison ca. 730 Kcal., 5,5 BE / KE	Zarte Hähnchenbrust ^F an Balsamicosauce ^{1,10,2,3,4,A1,I} dazu Broccoli ^{1,G,I} und Wildreis ¹ ca. 505 Kcal., 3 BE / KE	Rustikale Nudelpfanne ^{A1,C,G} ca. 500 Kcal., 3 BE / KE	Salatteller mit Hähnchenbrust ^I und Tomate dazu Frenchdressing ^{10,2,G,j} ca. 245 Kcal	Rinderbouillon mit Nudeln ^{4,A1,A3,I} ca. 45 Kcal	Karamell-Sahnepudding ^G ca. 200 Kcal., 2,5 BE / KE
Donnerstag	Hähnchenbrust-Cordon bleu ^{1,2,3,5,6,A1,G,I,j} an Rahmsauce ^{4,A1,A3,G,I} mit Erbsen und Möhren ^{1,G,I} und Bratkartoffeln ca. 735 Kcal., 4 BE / KE	Rahmgeschnetzeltes ^{A1,G} mit Nudeln ^{1,A1} und Salatbeilage ca. 430 Kcal., 3 BE / KE	Edles Gartengemüse mit geschmolzenen Tomaten ^{10,2,G} dazu Ciabattabrötchen ^{A1,A2,A3,F} ca. 420 Kcal., 2 BE / KE	Salatteller mit Käse, Schinken, Ei ^{2,3,6,C,G,I} dazu Joghurt-Senf dressing ^{10,2,G,j} ca. 410 Kcal	Käsecremesuppe ^{1,2,4,6,A1,G,j} ca. 145 Kcal., 0,5 BE / KE	Kokospudding ^{10,2,G} ca. 160 Kcal., 1 BE / KE
Freitag	Gefüllte Tortellini ^{A1,C,G} mit Käse-Champignonsauce ^{1,10,2,6,A1,G,I} dazu Salatbeilage ca. 860 Kcal., 8,5 BE / KE	Fischfilet gebraten ^{A1,D} mit Fisch-Meerrettichsauce ^{10,3,9,A1,G,I,L} Estahazy-Gemüse ^{1,G,I} und Salzkartoffeln ^{1,2,L} ca. 450 Kcal., 2 BE / KE	Gefüllte Germknödel ^{A1,C,G} mit Vanillesauce ^{10,2,G} dazu Erdbeer-Rhabarberkompott ^{10,2} ca. 530 Kcal., 7 BE / KE	Salatteller Rucola und Mozzarella ^G Sonnenblumenkerne dazu Balsamico-Viniagrette ^{1,10,2,3} ca. 435 Kcal	Klare Tomatensuppe mit Reis ^{1,10,2,4,A1,I,j} ca. 30 Kcal	Quarkspeise mit Ananas ^{10,2,G} ca. 120 Kcal., 0,5 BE / KE
Samstag	Deftige Linsensuppe mit Mettwurstscheiben ^{2,3,4,5,6,A3,G1,I,j,L} ca. 540 Kcal., 2 BE / KE	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch ^{3,4,A3,I,L} ca. 250 Kcal., 2 BE / KE	Vegetarischer Gemüse Eintopf ^{1,3,4,A1,I,j,L} ca. 140 Kcal., 2 BE / KE	***	***	Mandarinen Mascarpone Creme ^G ca. 200 Kcal., 2,5 BE / KE
Sonntag	Ungarisches Rindergulasch ^{10,2,A1} mit Spätzle ^{1,A1,C} und Rahmbohnsensalat ^{10,2,3,G} ca. 550 Kcal., 3 BE / KE	Schweinebraten mit Kräuter-Senf-Kruste an Bratensauce ^{A1,I} dazu Leipziger Allerlei ^{1,G,I} mit Salzkartoffeln ^{1,2,L} ca. 410 Kcal., 2 BE / KE	Bunter Gemüseauflauf ^{10,A1,C,G,I} ca. 350 Kcal., 3 BE / KE	***	Rinderbouillon mit Eierstich ^{4,A1,A3,C,G,I} und Grießklößchen ca. 100 Kcal	Schokoladenpudding ^{10,2,F,G} 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!**