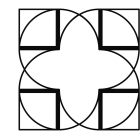


# CAFETERIA-SPEISEPLAN

## 19. März 2018 bis 25. März 2018



	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Suppe	Dessert
<b>Montag</b>	Wirsingauflauf mit Pfifferlingen und Kartoffeln VEGETARISCH  ca. 430 Kcal., 2 KE / KE	Gebratene Hähnchenbrust <sup>F</sup> an Geflügelsauce <sup>3,4,A1,I</sup> mit Kaisergemüse <sup>1,G,I</sup> und Salzkartoffeln <sup>1,2,L</sup>  ca. 410 Kcal., 2 BE / KE	vegetarischer Gemüsebratling <sup>A1,C</sup> mit Bärlauchsauce <sup>10,A1,G,I</sup> Blumenkohl <sup>1,G,I</sup> und Salzkartoffeln <sup>1,2,L</sup>  ca. 420 Kcal., 3 BE / KE	Salatteller mit Thunfisch <sup>D,F,I</sup> Mais und Paprika dazu Essig-Öl-Dressing <sup>10,2,3,j,L</sup> ca. 455 Kcal	Rinderbouillon mit Nudeln <sup>4,A1,I</sup>  ca. 45 Kcal	Mandelcreme mit Aprikose <sup>10,2,G,H1</sup>  ca. 130 Kcal., 1 BE / KE
<b>Dienstag</b>	Rotbarsch gebacken <sup>A1,D</sup> mit Dijon-Senfsauce <sup>10,A1,G,I,j</sup> dazu Salat <sup>10,2,G,I</sup> und Salzkartoffeln <sup>1,2,L</sup>  ca. 550 Kcal., 3 BE / KE	Tafelspitz <sup>I</sup> an Meerrettichsauce <sup>10,3,9,A1,G,I,L</sup> , Prinzessbohnen <sup>1,G,I</sup> und Kartoffelgratin <sup>1,2,3,C,G,L</sup>  ca. 630 Kcal., 2 BE / KE	Geschmorte Champignons in Kräutersauce dazu Reis <sup>1</sup>  ca. 430 Kcal., 3 BE / KE	Salatteller mit Fetakäse <sup>G,I</sup> Oliven und Gurke dazu Joghurtdressing <sup>10,2,G</sup>  ca. 435 Kcal	Tomatencremesuppe <sup>A1</sup>  ca. 75 Kcal., 0,5 BE / KE	Heidelbeer-Joghurt-Dessert <sup>10,2,G</sup>  ca. 100 Kcal., 1 BE / KE
<b>Mittwoch</b>	Frische Bratwurst <sup>6,G,I,j</sup> mit Rahmkohlrabi <sup>10,A1,G,I</sup> dazu Kräuterkartoffelpüree <sup>1,3,G,L</sup>  ca. 710 Kcal., 2 BE / KE	Rindergeschnetzeltes Stroganow <sup>9,A1,G,I,j</sup> mit Salatbeilage und Spätzle <sup>1,A1,C</sup>  ca. 430 Kcal., 3 BE / KE	Zwiebelkuchen <sup>A1,C,G</sup> dazu Tomatensalat <sup>10,2,3,L</sup>  ca. 450 Kcal., 4 BE / KE	Salatteller mit Hähnchenbrust <sup>I</sup> und Tomate dazu Frenchdressing <sup>10,2,G,j</sup>  ca. 245 kcal	Hühnerbouillon mit Flädle <sup>3,4,A1,C,G,I</sup>  ca. 60 Kcal	Latte Macchiato Pudding <sup>G</sup>  ca. 200 Kcal., 2,5 BE / KE
<b>Donnerstag</b>	Pfefferrahmschnitzel <sup>A1,C,F,G,j</sup> dazu Marktgemüse <sup>1,G,I</sup> und Röstkartoffeln  ca. 780 Kcal., 5 BE / KE	Provenzalische Gemüsepfanne mit Hähnchenfiletstreifen <sup>10,2,A1</sup> und Wildreis <sup>1</sup>  ca. 440 Kcal., 3 BE / KE	Heißer Milchreis <sup>G</sup> mit Kirschsauce  ca. 870 Kcal., 11 BE / KE	Salatteller mit Käse, Schinken, Ei <sup>2,3,6,C,G,I</sup> dazu Joghurtdressing <sup>10,2,G</sup>  ca. 415 Kcal	Selleriecremesuppe <sup>1,4,A1,G,j</sup>  ca. 85 Kcal., 0,5 BE / KE	Stracciatellapudding <sup>10,2,F,G</sup>  ca. 160 Kcal., 1 BE / KE
<b>Freitag</b>	Pikanter Heringstipp <sup>C,D,G,j</sup> mit Petersilienkartoffeln <sup>1,2,L</sup> und Salatbeilage  ca. 530 Kcal., 2 BE / KE	Gebratene Forelle Müllerin <sup>1,A1,D</sup> mit Broccoli <sup>1,G,I</sup> Salzkartoffeln <sup>1,2,L</sup>  ca. 400 Kcal., 2 BE / KE	Pikante Frühlingsrollen <sup>A1,C,F,G,I</sup> mit Asia Dipp <sup>10</sup> mit Salatbeilage  ca. 575 Kcal., 8 BE / KE	Salatteller Rucola und Mozzarella <sup>G</sup> mit Sonnenblumenkerne dazu Balsamico-Viniagrette <sup>1,10,2,3</sup> ca. 435 Kcal	Gemüsebouillon mit Reis <sup>1,4,A1,j,j</sup>  ca. 45 Kcal	Quarkspeise mit Mandarinen <sup>10,2,G</sup>  ca. 120 Kcal., 0,5 BE / KE
<b>Samstag</b>	Hausgemachter Erbseneintopf mit Mettwurstscheiben <sup>3,4,5,6,A3,G,I,j,L</sup>  ca. 520 Kcal., 2 BE / KE	Italienische Minestrone mit Rindfleisch <sup>10,2,4,A1,A3,I</sup>  ca. 220 Kcal., 2 BE / KE	Italienische Minestrone vegetarisch <sup>1,10,2,4,A1,I,j</sup>  ca. 200 Kcal., 2 BE / KE	***	***	Mandarinen Mascarpone Creme <sup>G</sup>  ca. 200 Kcal., 2,5 BE / KE
<b>Sonntag</b>	Rinderschmorbraten <sup>4,A3,I</sup> mit Sauce nach Großmutter Art <sup>3,5,6,9,A1,I,L</sup> dazu Rahmblumenkohl <sup>10,A1,G,I</sup> Petersilienkartoffeln <sup>1,2,L</sup> ca. 475 Kcal., 2 BE / KE	Hähnchenroulade <sup>G</sup> an Geflügelsauce <sup>3,4,A1,I</sup> dazu Romanesco <sup>1,G,I</sup> und Petersilienkartoffeln <sup>1,2,L</sup>  ca. 525 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. 90 Kcal	Mango-Puddingcreme <sup>10,2,G,H7</sup>  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!**