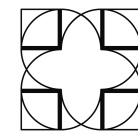


CAFETERIA-SPEISEPLAN

19. März 2018 bis 25. März 2018



	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Suppe	Dessert
Montag	Wirsingauflauf mit Pfifferlingen und Kartoffeln VEGETARISCH ca. 430 Kcal., 2 KE / KE	Gebratene Hähnchenbrust ^F an Geflügelsauce ^{3,4,A1,I} mit Kaisergemüse ^{1,G,I} und Salzkartoffeln ^{1,2,L} ca. 410 Kcal., 2 BE / KE	vegetarischer Gemüsebratling ^{A1,C} mit Bärlauchsauce ^{10,A1,G,I} Blumenkohl ^{1,G,I} und Salzkartoffeln ^{1,2,L} ca. 420 Kcal., 3 BE / KE	Salatteller mit Thunfisch ^{D,F,I} Mais und Paprika dazu Essig-Öl-Dressing ^{10,2,3,j,L} ca. 455 Kcal	Rinderbouillon mit Nudeln ^{4,A1,I} ca. 45 Kcal	Mandelcreme mit Aprikose ^{10,2,G,H1} ca. 130 Kcal., 1 BE / KE
Dienstag	Rotbarsch gebacken ^{A1,D} mit Dijon-Senfsauce ^{10,A1,G,I,j} dazu Salat ^{10,2,G,I} und Salzkartoffeln ^{1,2,L} ca. 550 Kcal., 3 BE / KE	Tafelspitz ^I an Meerrettichsauce ^{10,3,9,A1,G,I,L} , Prinzessbohnen ^{1,G,I} und Kartoffelgratin ^{1,2,3,C,G,L} ca. 630 Kcal., 2 BE / KE	Geschmorte Champignons in Kräutersauce dazu Reis ¹ ca. 430 Kcal., 3 BE / KE	Salatteller mit Fetakäse ^{G,I} Oliven und Gurke dazu Joghurtdressing ^{10,2,G} ca. 435 Kcal	Tomatencremesuppe ^{A1} ca. 75 Kcal., 0,5 BE / KE	Heidelbeer-Joghurt-Dessert ^{10,2,G} ca. 100 Kcal., 1 BE / KE
Mittwoch	Frische Bratwurst ^{6,G,I,j} mit Rahmkohlrabi ^{10,A1,G,I} dazu Kräuterkartoffelpüree ^{1,3,G,L} ca. 710 Kcal., 2 BE / KE	Rindergeschnetzeltes Stroganow ^{9,A1,G,I,j} mit Salatbeilage und Spätzle ^{1,A1,C} ca. 430 Kcal., 3 BE / KE	Zwiebelkuchen ^{A1,C,G} dazu Tomatensalat ^{10,2,3,L} ca. 450 Kcal., 4 BE / KE	Salatteller mit Hähnchenbrust ^I und Tomate dazu Frenchdressing ^{10,2,G,j} ca. 245 kcal	Hühnerbouillon mit Flädle ^{3,4,A1,C,G,I} ca. 60 Kcal	Latte Macchiato Pudding ^G ca. 200 Kcal., 2,5 BE / KE
Donnerstag	Pfefferrahmschnitzel ^{A1,C,F,G,j} dazu Marktgemüse ^{1,G,I} und Röstkartoffeln ca. 780 Kcal., 5 BE / KE	Provenzalische Gemüsepfanne mit Hähnchenfiletstreifen ^{10,2,A1} und Wildreis ¹ ca. 440 Kcal., 3 BE / KE	Heißer Milchreis ^G mit Kirschsauce ca. 870 Kcal., 11 BE / KE	Salatteller mit Käse, Schinken, Ei ^{2,3,6,C,G,I} dazu Joghurtdressing ^{10,2,G} ca. 415 Kcal	Selleriecremesuppe ^{1,4,A1,G,j} ca. 85 Kcal., 0,5 BE / KE	Stracciatellapudding ^{10,2,F,G} ca. 160 Kcal., 1 BE / KE
Freitag	Pikanter Heringstipp ^{C,D,G,j} mit Petersilienkartoffeln ^{1,2,L} und Salatbeilage ca. 530 Kcal., 2 BE / KE	Gebratene Forelle Müllerin ^{1,A1,D} mit Broccoli ^{1,G,I} Salzkartoffeln ^{1,2,L} ca. 400 Kcal., 2 BE / KE	Pikante Frühlingsrollen ^{A1,C,F,G,I} mit Asia Dipp ¹⁰ mit Salatbeilage ca. 575 Kcal., 8 BE / KE	Salatteller Rucola und Mozzarella ^G mit Sonnenblumenkerne dazu Balsamico-Viniagrette ^{1,10,2,3} ca. 435 Kcal	Gemüsebouillon mit Reis ^{1,4,A1,j,j} ca. 45 Kcal	Quarkspeise mit Mandarinen ^{10,2,G} ca. 120 Kcal., 0,5 BE / KE
Samstag	Hausgemachter Erbseneintopf mit Mettwurstscheiben ^{3,4,5,6,A3,G,I,j,L} ca. 520 Kcal., 2 BE / KE	Italienische Minestrone mit Rindfleisch ^{10,2,4,A1,A3,I} ca. 220 Kcal., 2 BE / KE	Italienische Minestrone vegetarisch ^{1,10,2,4,A1,I,j} ca. 200 Kcal., 2 BE / KE	***	***	Mandarinen Mascarpone Creme ^G ca. 200 Kcal., 2,5 BE / KE
Sonntag	Rinderschmorbraten ^{4,A3,I} mit Sauce nach Großmutter Art ^{3,5,6,9,A1,I,L} dazu Rahmblumenkohl ^{10,A1,G,I} Petersilienkartoffeln ^{1,2,L} ca. 475 Kcal., 2 BE / KE	Hähnchenroulade ^G an Geflügelsauce ^{3,4,A1,I} dazu Romanesco ^{1,G,I} und Petersilienkartoffeln ^{1,2,L} ca. 525 Kcal., 2 BE / KE	Bunter Gemüseauflauf ^{10,A1,C,G,I} ca. 350 Kcal., 3 BE / KE	***	Hühnerbouillon mit Eierstich ^{3,4,A1,C,G,I} und Grießklößchen ca. 90 Kcal	Mango-Puddingcreme ^{10,2,G,H7} 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!