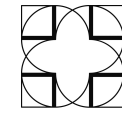


CAFETERIA-SPEISEPLAN

05. April 2021 bis 11. April 2021



	Tagessuppe	Vollkost Menü 1	Vollkost Menü 2	Vegetarisch Menü 3	Salatteller Menü 4	Aktion Menü 5	Tagesdessert
Montag	Festtagssuppe ^{4,A1,A3,C,G,I} ca. 100 Kcal	Lammragout ^{A1,G} mit frischen Champignons dazu Spätzle ^{1,A1,C} ca. 500 Kcal., 3 BE / KE	Rinderbraten ^{4,A3,I} an Bratenjus ^{A1,I} dazu Erbsen und Möhren ¹ und Salzkartoffeln ¹ ca. 490 Kcal., 2 BE / KE	Kartoffel-Spargel-Gratin ^{10,A1,G,I} ca. 400 Kcal., 2 BE / KE	***	Aktuelles Tagesmenü (siehe Aushang)	Erdbeermousse ^G ca. 110 Kcal., 1 BE / KE
Dienstag	Möhrencremesuppe ^{1,10,2,4,A1,G,J} ca. 80 Kcal., 0,5 BE / KE	Deftige Linsensuppe mit Bockwurstscheiben ^{3,4,5,6,A1,A3,I,J,L} ca. 500 Kcal., 2 BE / KE	Schlemmerfischfilet ^{A1,D} auf andalusischem Grillgemüse ^{A1} dazu Rosmarinkartoffeln ¹ ca. 420 Kcal., 2 BE / KE	Kartoffel-Blumenkohlgratin ^{C,G} mit einem Körner-Kräuter-Mix dazu Salat ca. 560 Kcal., 2 BE / KE	Salatteller mit Fetakäse ^{G,I} Oliven und Gurke dazu Joghurdressing ^{10,2,G} ca. 440 Kcal	Aktuelles Tagesmenü (siehe Aushang)	Himbeer-Joghurt-Dessert ^{10,2,G} ca. 100 Kcal., 1 BE / KE
Mittwoch	Hühnerbouillon mit Grießklößchen ^{4,A1,C,I} ca. 45 Kcal	Leberkäse ^{3,5,6,I,J} dazu Senf ^J mit Bayrisch Kraut ^{A1,I} und Kräuterkartoffelpüree ^{1,3,G,L} ca. 630 Kcal., 2 BE / KE	Zartes Putensteak ^{A1} mit Balsamicosauce ^{1,10,2,3,4,A1,I} dazu Brokkoli ¹ und Wildreis ¹ ca. 650 Kcal., 3 BE / KE	Enchilada ^{A1,G} mit Gemüse und Feta dazu Kräuterdip ^{10,2,G} ca. 600 Kcal., 4 BE / KE	Salatteller mit Hähnchenbrust ^I und Tomate dazu Frenchdressing ^{10,2,G,J} ca. 250 Kcal	Aktuelles Tagesmenü (siehe Aushang)	Karamell-Sahnepudding ^G ca. 200 Kcal., 2,5 BE / KE
Donnerstag	Käsecremesuppe ^{1,4,A1,G,J} ca. 150 Kcal., 0,5 BE / KE	Hähnchenbrust-Cordon bleu ^{1,2,3,5,6,A1,G,I,J} an Rahmsauce ^{4,A1,A3,G,I} mit Erbsen und Möhren ¹ dazu Pommes Frites ⁴ ca. 800 Kcal., 3 BE / KE	Moussaka ^{A1,G,I} mit Rinderhack, Auberginen, Paprika und Kartoffeln ca. 450 Kcal., 2 BE / KE	Gefüllte Germknödel ^{A1,C,G} mit Vanillesauce ^{10,2,G} dazu Erdbeer-Rhabarberkompott ^{1,10,2,3} ca. 540 Kcal., 8 BE / KE	Salatteller mit Käse, Schinken, Ei ^{2,3,C,G,I} dazu Joghurt-Senf dressing ^{10,2,G,J} ca. 410 Kcal	Aktuelles Tagesmenü (siehe Aushang)	Mandelpudding ^{10,2,G,H1} ca. 140 Kcal., 1 BE / KE
Freitag	Gemüsebouillon mit Reis ca. 40 Kcal	Gemüsecurry ^{10,A1,G,I,K} mit Garnelenspieß ^B und Basmatireis ¹ ca. 380 Kcal., 3 BE / KE	Schweinegeschnetzeltes Züricher Art ^{10,A1,G,I} dazu Salat und Spätzle ^{1,A1,C} ca. 450 Kcal., 3 BE / KE	Bandnudeln mit Blattspinat ^{A1,I} dazu Gorgonzolasauce ^{1,A1,G,I} ca. 600 Kcal., 4 BE / KE	Salatteller Rucola und Mozzarella ^G Sonnenblumenkerne dazu Balsamico-Viniagrette ^{1,10,2,3} ca. 440 Kcal	Aktuelles Tagesmenü (siehe Aushang)	Quarkspeise mit Ananas ^{10,2,G} ca. 120 Kcal., 0,5 BE / KE
Samstag	***	Hühnersuppeneintopf mit Nudeln ^{4,A1,I} ca. 300 Kcal., 2 BE / KE	Kartoffel- Kürbiseintopf ca. 200 Kcal., 2 BE / KE	Kartoffel- Kürbiseintopf ca. 250 Kcal., 2 BE / KE	***	Aktuelles Tagesmenü (siehe Aushang)	Waldfruchtpudding ^G ca. 200 Kcal., 2,5 BE / KE
Sonntag	Tomatencremesuppe ^{A1} ca. 80 Kcal., 0,5 BE / KE	Hirschgulasch ^{A1} mit Rotkohl ^{1,10,2,3,A1,I} und Kartoffelklöße ca. 480 Kcal., 4 BE / KE	Schweinebraten mit Kräuter-Senf-Kruste an Bratensauce ^{A1,I} dazu Leipziger Allerlei ¹ und Salzkartoffeln ¹ ca. 410 Kcal., 2 BE / KE	Italienische Gnoccipfanne ^{1,10,2,A1,C,G,I} ca. 430 Kcal., 4 BE / KE	***	Aktuelles Tagesmenü (siehe Aushang)	Cappucinocreme ^G ca. 110 Kcal., 1 BE / KE

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam CKU Mitte

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 Krebstiere, 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!

Bitte beachten: Aufgrund der aktuellen Entwicklungen und die Verbreitung des Coronavirus (SARS-CoV-2) mit seinem dynamischen Infektionsgeschehen gilt ab
MONTAG, 16. MÄRZ 2020
folgende Regelung:

DIE CAFETERIA
ist bis auf Weiteres für
EXTERNE BESUCHER
GESCHLOSSEN

HERZLICHEN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS