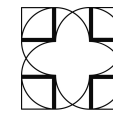


# CAFETERIA-SPEISEPLAN

## 05. April 2021 bis 11. April 2021



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