

Speiseplan Cafeteria vom:



14.10.2024 - 20.10.2024

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Cafeteria Menü Sondermenü
Montag 14.10.2024	Schweine Cordon bleu (1, 2, a1, g) mit Salbeisoße dazu Kartoffeln (4)	Lasagne (a1, c, g, i) mit Mediterraner Soße	Gefüllte Kartoffelknödel (1, 2, 5, 8, n) mit Croutons (a1) auf Rahmsauerkraut (2, g)
Dienstag 15.10.2024	Rindfleischbällchen (a1, c, i, k) mit Tomatensoße dazu Nudeln (4, a1, c)	Kartoffeleintopf (g, i) dazu Brötchen (a1, a2)	Paniertes Fischfilet (a1, c, d) mit Remoulade (a3, c, g, k) und Kartoffelsalat
Mittwoch 16.10.2024	Putensteak natur mit Geflügelsoße dazu Kartoffelpüree (g) und Kohlrabigemüse (4)	Spaghetti (4, a1, c) mit Tomaten-Basilikumsoße	Schweine.- od. Putenschnitzel (a1, c) paniert mit Paprika- Rahmsoße (g) dazu Pommes Frites
Donnerstag 17.10.2024	Frikadelle "Geflügel" (a1, i, k) mit Geflügelsoße und Kartoffel-Möhren-Stampes (g)	Kaiserschmarrn (a1, c, g) mit Rosinen dazu Apfelmus (2)	Süßkartoffel- Gnocchi an rote Betesoße (2)/ Parmesanflocken (g) und kleiner Salat
Freitag 18.10.2024	Seelachsfilet "natur" (d) mit Zitronensoße (4, g) dazu Butterreis (g) und Broccoligemüse (4)	Blumenkohl-Käse-Bratling (a1, c, g) mit Bechamelsoße (4, g) und Dampfkartoffeln (4)	Kasselerbraten mit Kümmelsoße sauren Bohnen und Kartoffelpüree (4, g)
Samstag 19.10.2024	<h1>kein Mittagstisch</h1> <h2>Öffnungszeiten Cafeteria: 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr</h2>		
Sonntag 20.10.2024			

*** Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9 der Zusatzstoff- Zulassungsverordnung**
 1-mit Konservierungsstoff; 2- mit Antioxidationsmittel; 3- mit Geschmacksverstärker; 4- mit Farbstoff; 5- mit Nitritpökelsalz / Nitrat
 6- mit Süßungsmittel; 7- mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 8- mit Phosphat; 9- geschwärzt; 10- gewachst; 11- enthält Phenylalanin
 12- Alkohol; 13- auf Grundlage von Sorbit; 14- kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken

*** Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene Allergenkezeichnung nach EU Richtlinie**
 a- glutenhaltiges Getreide (a1- Weizen, a2- Roggen; a3- Gerste, a4- Hafer, a5- Dinkel, a6- Kamut); b- Krebstiere; c- Eier
 c- Eierprodukte; d- Fisch und Fischprodukte; e- Erdnüsse; f- Sojabohnen; g- Milch, einschließlich Laktose,
 h- Schalenfrüchte (Nüsse, (h1- Mandeln, h2- Haselnuss, h3- Walnuss, h4- Cashewnuss, h5- Pecanuss, h6- Paranuss,
 h7- Pistazie, h8- Macadamia, h9- Queenslandnuss); i- Sellerie; k- Senf, m- Sesam, n- Schwefeldioxid, Sulfite; o- Lupine,
 p- Weichtiere / Mollusken

*** Es kann keine Garantie für eine hundertprozentige Vollständigkeit der Händlerangaben übernommen werden.**
Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte können nicht ausgeschlossen werden. Wir bitten um Beachtung!
Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend.

! Änderungen im Speiseplan vorbehalten ! Wir wünschen guten Appetit!

Wünschen Sie weiterführende Informationen zu Inhaltsstoffen und Zutaten, so wenden Sie sich bitte an unsere Ernährungsberatung unter Telefon Nr.: 2082