

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