

# Speiseplan Cafeteria vom:



15.07.2024 - 21.07.2024

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Cafeteria Menü Sondermenü
<b>Montag</b> 15.07.2024	Spaghetti (4, a1, c) "Bolognese vom Rind" (i) dazu Hartkäse (g)	Vegane Nuggets (a1, f) mit heller Soße (4, g) dazu Brokkoligemüse (4) und Kartoffeln (4)	Bunt gemischte Slatbowl mit Tomate-Mozzarella (g) Pesto (g, h1, h2) und Baguette (a1)
<b>Dienstag</b> 16.07.2024	Hühnerfrikassee (4, g) mit Karotten und Erbsen dazu Langkornreis (4)	Vegetarische Maultaschen (a1, c, g, i) mit heller Gemüesoße (4, g, i)	Fischfilet "paniert" (a1, c, d) mit Remouladensoße (a3, c, g, k) und buntem Kartoffel-Salat
<b>Mittwoch</b> 17.07.2024	Putensteak natur Geflügelsoße Dampfkartoffeln (4) dazu Wachsbrechbohnsalat (4)	Grießbrei (a1, g) mit Zimt und Zucker und Pfirsichkompott	Schweineschnitzel (a1, c) oder Putenschnitzel (a1, c) dazu Pommes frites Zwiebelsoße
<b>Donnerstag</b> 18.07.2024	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügel-Oreganosauce dazu Gemüse Couscous (a1, i)	Gefüllte Paprika (a1, g, i, k) mit Tomatensoße dazu Reis (4)	Spießbraten vom Schwein mit Brät gefüllt, Bratenjus Semmelknödel (a1, c, g) Bayerisch Kraut
<b>Freitag</b> 19.07.2024	Fischragout mit Wurzelgemüse (4, d, g, i) dazu Bandnudeln (4, a1, c)	"dreierlei Knödel" (a1, c, g) (Spinat, Käse und Tomaten) und Parmesanbutter-Soße (g)	Hähnchen Piccata (a1, c, g, i) auf Tomatenspaghetti (a1, c)
<b>Samstag</b> 20.07.2024			
<b>Sonntag</b> 21.07.2024			

**\* 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 Allergen Kennzeichnung 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