

# Speiseplan Cafeteria vom:



17.02.2025 - 23.02.2025

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Cafeteria Menü Sondermenü
<b>Montag</b> 17.02.2025	Hähnchengeschnetzeltes (4, a1) mit Reis (4)	Tortellini Formaggio Spinaci (a1, g) dazu helle Soße mit Gemüse (4, a1, g, i)	Saumagen "Pfälzer Art" (1, 2, 4, 8) Majoransauce (4, a1) Kartoffelpüree (g) Sauerkraut
<b>Dienstag</b> 18.02.2025	Kalbfleischbällchen (a1, c) mit Tomatensoße (4, a1) dazu Nudeln (4, a1, c)	Reisbrei (g) mit Kirschkompott	Paella- Pfanne "Art des Hauses" mit Hähnchen & Meeresfrüchten (b, d, p)
<b>Mittwoch</b> 19.02.2025	Hackbraten vom Schwein (a1, c) mit Kerbelsoße (4, a1) dazu Kartoffeln (4) und Erbsen - Möhrengemüse (4)	buntes Gemüsegulasch (4, a1, g, i) dazu Nudeln (4, a1, c)	Schweine- od. Putenschnitzel pan. (a1, c) mit Schmorzwiebeln / Rahmsauce (4, a1, g) und Pommes Frites
<b>Donnerstag</b> 20.02.2025	Lasagne "Bolognese" (4, a1, c, g, i) vom Rind dazu Tomatensoße (4, a1)	Blumenkohl im Backteig (a1, c) dazu Kräutersoße (4, a1, g) und Kartoffel Wedges	Schupfnudelpfanne mit Gemüse (a1, c, i) und Hähnchenschnitzel, natur
<b>Freitag</b> 21.02.2025	Seelachsfilet Loin (d) dazu Reis (4) und buntes Gemüse in Rahm (4, a1, g)	gebratene Gnocchi (a1) mit Parmesan-Buttersoße (4, a1, g)	Schweinebraten mit Kräutersauce (4, a1) Kürbis- Rahmgemüse (4, a1, g) Spätzle (a1, g)
<b>Samstag</b> 22.02.2025	<h2>kein Mittagstisch</h2> <h3>Cafeteria geschlossen</h3>		
<b>Sonntag</b> 23.02.2025			

\* 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