

Speiseplan Cafeteria vom:



18.11.2024 - 24.11.2024

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Cafeteria Menü Sondermenü
Montag 18.11.2024	Putengulasch mit leichter Currysoße (4, a1) dazu Gemüsereis (4)	Vollkorn Penne (4, a1) mit Gemüsegulasch (4, a1, i)	Hausgemachte Kartoffelpuffer (a1, c) mit Apfelmus (2)
Dienstag 19.11.2024	Rinderhaschee (4, a1) dazu Nudeln (4, a1, c)	Kartoffel-Kürbisgratin (4, a1, g) mit Käse gratiniert (g)	Fischfilet natur (d) auf buntem Gemüsebett (i) mit Schwenkkartoffeln (4)
Mittwoch 20.11.2024	Fleischkäse "Schwein" (1, 2, 8) mit Majoransoße (4, a1) dazu Kartoffelpüree (g) Mischgemüse (4)	Käsespätzle (4, a1, c, g) überbacken	Schweine.- od. Putenschnitzel (a1, c) paniert Champignon- Rahmsoße (4, a1, g) Pommes Frites
Donnerstag 21.11.2024	Hähnchenroulade (g) mit Salbeisoße (4, a1) dazu Kartoffeln (4) und Karotten Rustika (4)	Knödel- Trio (a1, c, g) mit Käsesoße (4, a1, g)	Putenoberkeule gebraten mit Rahmsoße (4, a1, g) Bandnudeln (4, a1, c) und Rosenkohlgemüse (4)
Freitag 22.11.2024	Seelachsfilet natur (d) mit Dillsoße (4, a1, g) dazu Gemüseebly (4, a1, i)	Karthäuser Kloß (a1, c, g) mit Vanillesoße (4, g)	Herzhafter Dinkelpfannkuchen (a5, g) mit Spinat- Champignon Füllung (4, a1, g) und kleiner Salat
Samstag 23.11.2024	<h2>kein Mittagstisch</h2> <p>Öffnungszeiten Cafeteria: 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr</p>		
Sonntag 24.11.2024			

*** 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, Sulfit; 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