

Speiseplan Cafeteria vom:



20.01.2025 - 26.01.2025

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Cafeteria Menü Sondermenü
Montag 20.01.2025	Hähnchengeschnetzeltes (4, a1) mit Reis (4)	Tortellini Formaggio Spinaci (a1, g) dazu helle Soße mit Gemüse (4, a1, g, i)	Bratwurst " Westfälische Art" (8, i, k) Kartoffelpüree (g) Blattspinat
Dienstag 21.01.2025	Kalbfleischbällchen (a1, c) mit Tomatensoße (4, a1) dazu Nudeln (4, a1, c)	Reisbrei (g) mit Kirschkompott	Fischfilet natur (d) mit Dill- Curry- Honig Soße (4, a1, g) und Vollkornreis (4)
Mittwoch 22.01.2025	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 Puszta- Soße (4, a1, i) dazu Pommes Frites
Donnerstag 23.01.2025	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	Mini- Haxe (8) Kümmeljus (4, a1) Salzkartoffeln (4) Bayrisch Kraut
Freitag 24.01.2025	Tilapiafilet (d) dazu Reis (4) und buntes Gemüse in Rahm (4, a1, g)	gebratene Gnocchi (a1) mit Parmesan-Buttersoße (4, a1, g)	Königsberger Klopse (a1, c) Kapern- Soße (4, a1, g) Kartoffeln (4) / Butterreis (g) Erbsengemüse (4)
Samstag 25.01.2025	<h2>kein Mittagstisch</h2> <p>Öffnungszeiten Cafeteria: 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr</p>		
Sonntag 26.01.2025			

* 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