

Speiseplan Cafeteria vom:



22.07.2024 - 28.07.2024

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Cafeteria Menü Sondermenü
Montag 22.07.2024	Schweine Cordon bleu (1, 2, a1, g) mit Bratensoße dazu Petersilienkartoffeln (4, g)	Vollkornpenne (4, a1) mit Pesto (g, h2)	Gemischte Salatbowl dazu Baguette (a1) wahlweise mit Thunfisch (d)
Dienstag 23.07.2024	Rindfleischhackbällchen (a1) mit Tomatensoße dazu Reis (4)	Gemüsefrikadelle (a2, c, i) mit Käuterdipp (g) und Kartoffel Wedges	Paniertes Fischfilet (a1, c, d) mit Remoulade (a3, c, g, k) und Kartoffelsalat
Mittwoch 24.07.2024	Schweinegulasch mit Nudeln (4, a1, c)	Lasagne (a1, c, g, i) mit Mediterraner Soße	Schweineschnitzel (a1, c) oder Putenschnitzel (a1, c) mit Paprikarahmsoße (g) und Pommes Frites
Donnerstag 25.07.2024	Frikadelle "Geflügel" (a1, i, k) mit Geflügelsoße und Kartoffel-Möhren-Stampes (g)	Kaiserschmarrn (a1, c, g) mit Rosinen dazu Apfelmus (2)	Wurstsalat (1, 2, 4, 5, 8, k) mit Bratkartoffeln
Freitag 26.07.2024	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)	Lasagne Bolognese (a1, c, g, i) mit Tomatensoße
Samstag 27.07.2024			
Sonntag 28.07.2024			

*** 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 Allergenkennzeichnung 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