

Speiseplan Cafeteria vom:



31.03.2025 - 06.04.2025

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Cafeteria Menü Sondermenü
Montag 31.03.2025	Schweine Cordon bleu (1, 2, a1, g) mit Salbeisoße (4, a1) dazu Kartoffeln (4)	Lasagne (a1, c, g, i) mit Mediterraner Soße (4, a1)	Hirschgulasch in pikanter Soße (4, a1) mit Semmelknödel (a1, c, g) und Rosenkohlgemüse mit Speckwürfel (2, 4, 8)
Dienstag 01.04.2025	Rindfleischbällchen (a1, c, i, k) mit Tomatensoße (4, a1) dazu Nudeln (4, a1, c)	Kartoffeleintopf (g, i) dazu Brötchen (a1, a2)	Seelachsfilet paniert (a1, c, d) mit Remouladensoße (a3, c, g, k) dazu Kartoffelsalat
Mittwoch 02.04.2025	Putengeschnetzeltes "Jäger Art" (4, a1) dazu Petersilienkartoffeln (4) und Kohlrabigemüse (4)	Spaghetti (4, a1, c) mit Tomaten-Basilikumsoße (4, a1)	Schweine- od. Putenschnitzel pan. (a1, c) Käsesoße (4, a1, g) und Pommes Frites
Donnerstag 03.04.2025	Frikadelle "Geflügel" (a1, i, k) mit Geflügelsoße (4, a1) und Kartoffel-Möhren-Stampes (g)	Kaiserschmarrn (a1, c, g) mit Rosinen dazu Apfelmus (2)	Gyros- Geschnetztes (8) mit Tzatziki (g) Tomatenreis (4) und hausgemachter Krautsalat
Freitag 04.04.2025	Pangasiusfilet (d) mit Zitronensoße (4, a1, g) dazu Butterreis (g) und Broccoligemüse (4)	Blumenkohl-Käse-Bratling (a1, c, g) mit Bechamelsoße (4, a1, g) und Dampfkartoffeln (4)	Hähnchenschenkel Paprikasauce (4, a1) Kartoffelkroketten (g)
Samstag 05.04.2025	<h2>kein Mittagstisch</h2> <h3>Cafeteria geschlossen</h3>		
Sonntag 06.04.2025			

*** 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 Allergenkezeichnung nach EU Richtlinie**
 a- glutenhaltiges Getreide (a1- Weizen, a2- Roggen; a3- Gerste, a4- Hafer, a5- Dinkel, a6- Kamut); b- Krebstiere; c- Eier
 d- Eierprodukte; e- Fisch und Fischprodukte; f- Erdnüsse; g- Sojabohnen; h- 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