

# Cafeteria Wochenspeiseplan

## Gesundheitswoche

Woche 2 vom 12.11.2018 - 18.11.2018

Menü KW46	Menü A - Vollkost	Menü B - Leichte Vollkost	Menü C - Vegetarisch
Montag, 12.11.2018	Rosenkohlaufauf mit Schinkensoße 1,2,6,16,Ad,Ag,Aw,C,G,I,O  Obstsalat2	Zanderfilet an SafranschaumAw,G,I,O Zuckerschoten12 Dillkartoffeln Apfelmus 2,6	Vollkornpenne mit Wirsing,Cranberries und Pinienkernen Aw,E,G,Hc,h,m,mnHpa,peHpi,q,w,O  Kiwi
Dienstag, 13.11.2018	Wirsing-Hackfleischbrätlinge vom Rind mit Senfsoße6,Ar,Aw,C,G,I,J,O,Rosmarinkartoffeln Endiviensalat mit gehackten Walnüssen2,13,Hw,I,L Beerenjoghurtspeise 1,5,G,O	Spinatlasagne 6,Aw,C,G,O  Ananaskompott6	Sauerkraut- Paprika-Suppe I Mehrkornbrot Aw,Ar,F,K Orange
Mittwoch, 14.11.2018	Hähnchen-Erdnuss-Curry2,B,E,Hc,h,m,mn,pa,pi,q,w Paprikareis Rote Grütze mit Vanillesoße 1,5,G,O	Fruchtiger Garnelen-Gemüseintopf 2,B,I  Aprikosenkompott6	Bulgur-Curry-Pfanne mit Gemüse und Kokosmilch Aw,I Apfel
Donnerstag, 15.11.2018	Mageres Kaiserfleisch vom Schwein mit Bratensoße1,2,5,16,I Grünkohl1,2,6,12,G,O Salzkartoffeln Müslipudding1,5,Ag,Ah,E,F,G,Hc,h,m,mn,pa,pi,q,w,O	Gemüseispanne mit Putenschinkenwürfeln1,2,6,16  Birnenkompott6	Couscous-Cranberry-Salat mit VinaigretteAw Banane
Freitag, 16.11.2018	Gebratener Lachs12, auf winterlichem Wirsing-KartoffelstampfG,O Feldsalat mit Joghurdressing2,13,G,J,L,O Mandarinquarkspeise 1,5,G,O	Hähnchenbrustfilet mit Frischkäse-Mandel-Kruste und Tomatensoße12,Aw,I,J,G,O ,Vollkornspiralnudeln12,Aw Feldsalat mit Joghurdressing2,13,G,J,L,O Mandarin Kompott6	vegetarische Paella 3,6,Aw,F,I  Orange
Samstag, 17.11.2018	Linsensuppe 1,2,3,6,12,13,G,O,I,L Mettwurst vom Schwein 1,2,6,16,J oder Bockwurst vom Schwein 1,2,6,16,F,I,J Apfel	Möhreneintopf 1,5,6,I Bockwurst vom Schwein 1,2,6,16,F,I,J  Pfirsichkompott6	Möhreneintopf 1,5,6,I Vegetarische Bällchen 6,Aw,C,F,I  Apfel
Sonntag, 18.11.2018	Paprikagoulasch vom Rind Salzkartoffeln Eisberg Möhrensalat mit Joghurt Dressing 6,C,F,G,O Bananenpudding	Putensteak mit Pfirsich und Käse überbacken, Geflügelsoße 2,7,12,G,O Fingermöhren 1,5,6,C,G,O,I Wildreis 12 Fruchtcocktail6,12	Asiatische Nudelpfanne mit Gemüse (Paprika,Mais,Bambussprossen) 1,3,5,6,12,Aw,E,F,G,Hc,Hh,Hm,Hmn,Hpa,Hpe,Hpi,Hq,Hw,O Banane

Suppe- Nachtisch- Kuchen stets extra wählen. Speisen mit jodiertem Salz hergestellt. **Änderungen vorbehalten!**

Speisen oder Komponenten mit nachstehenden Ziffern enthalten Zusatzstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) Antioxidationsmittel 3) Geschmacksverstärker \*kann Glutamat enthalten 4-5) Süßungsmittel (Süßstoff)6-9) Zuckerart u. Süßungsmittel 10)enthält eine Phenylalaninquelle 12) Farbstoff 13)Geschwefelt 15) geschwärzt 16) Phosphat

Speisen oder Komponenten enthalten nachstehende Allergene: A)Glutenhaltiges Getreide u. daraus gew. Erzeugn: Ad) Dinkel,Grünkern, Ag)Gerste ,Ah) Hafer, Ak) Kamut ,Ar)Roggen, Aw) Weizen B) Krebstiere u. daraus gew. Erzeugn. C) Eier u. daraus gew. Erzeugn. D)Fische u. daraus gew. Erzeugn. E) Erdnüsse u. daraus gew. Erzeugn. F) Sojabohnen u. daraus gew. Erzeugn. G) Milch u. daraus gew. Erzeugn.H)Schalenfrüchte u.daraus gew.Erzeugn.:Hc)Cashew-,Hh)Haselnüsse,Hm)Macadamianüsse,Hmn)Mandeln,Hpa)Para-,Hpe)Pecannüsse,Hpi)Pistazien,Hq)Queenslandnüsse,Hw)Walnüsse Erzeugn. I) Sellerie u. daraus gew. Erzeugn. J) Senf u. daraus gew. Erzeugn. K) Sesamsamen u.daraus gew. Erzeugn. L) Schwefeldioxid und Sulphite M) Lupine u. daraus gew. Erzeugn. N) Weichtiere u. daraus gew. Erzeugn.O) Laktose

**Die Werte der von uns nicht gekennzeichneten Lebensmittel entnehmen Sie bitte dem Verpackungsaufdruck!**

**Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam !**