



Cafeteria Wochenspeiseplan

Woche 2 vom 16.04.2018 - 22.04.2018

Menü KW16	Menü A - Vollkost	Menü B - Leichte Vollkost	Menü C - Vegetarisch
Montag, 16.04.2018	Welsfilet, Paprikarahmsoße 6,12,16,D Langkornreis12 Wachsbrechbohnsalat Vanillepudding mit Sahne	Geflügelgeschnetzeltes mit Champignons 6,7,G,L,O Brokkoli-Blumenkohl-Karotten 6,C,G,O,I Spiralnudeln 12,Aw Apfelmus 2,6	Vegetarisches Chili 4,6,7,F,I Langkornreis12 Wachsbrechbohnsalat Kiwi
Dienstag, 17.04.2018	Čevapčići vom Rind mit Ajvardip 4,10,Aw,C,G,J,O Balkangemüse (Karotten, Erbsen, Bohnen, Paprika, Mais) 1,5,6 Djuvečreis 6,G,I,J,O Schokoladenpudding	Kalbsragoût Salzkartoffeln Romana Mix Salat mit Joghurt Dressing6,C,F,G,O Ananaskompott6	Lauch-Kartoffelauflauf, Tomatensoße 1,5,6,12,C,G,O Romana Mix Salat mit Joghurt Dressing6,C,F,G,O Orange
Mittwoch, 18.04.2018	Rindergeschnetzeltes mit Champignons und Gewürzgurke 5,6,7,G,J,O,L Naturreis mit Kräutern 6,12 Tomatensalat mit Balsamico Dressing I Milchreis	Geflügelroulade, Kräutersoße7,12 Romanescogemüse6,C,G,I,O Gnocchi12,C Aprikosenkompott6	Bunte Gemüsepfanne mit Schupfnudeln 6,12,Aw,C,I Kräuterdip G,O Tomatensalat mit Balsamico Dressing I Apfel
Donnerstag, 19.04.2018	Schweineschnitzel, Zwiebelsoße 6,7,Aw,C,G,O Spitzkohl 6,C,G,I,O Serviettenknödel Aw,C Erdbeerpudding	Spätzle- Gemüseauflauf (Karotten, Tomaten, Zuckererbsenschoten), Käsesoße 1,6,16,Aw,C,G,O,I Texas Mix Salat mit California Dressing 6,C,J Birkenkompott6	Milchreis, Sauerkirschen 1,5,G,O Banane
Freitag, 20.04.2018	Currywurst vom Schwein, Currysoße 3,6,F,I,J Kartoffelspalten Aw Eisberg Paprikasalat mit French Dressing 6,C,J Obstgarten	Gedünstetes Seehechtfilet, Gemüsesoße 1,5,6,C,D,G,I Brokkoligemüse 6,C,G,O,I Salzkartoffeln Mandarinenkompott6	Spinatlasagne Aw,C,G,O Eisberg Paprikasalat mit French Dressing 6,C,J Orange
Samstag, 21.04.2018	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, 22.04.2018	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) 6-11) Zuckerart u. Süßungsmittel 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 !