

SPEISEPLAN

Für Mitarbeiter und Besucher der Cafeteria

vom 09. Oktober 2017
 bis 15. Oktober 2017

S1	Menü 1 Vollkost ohne Vorbestellung	Menü 3 Vitalkost mit Vorbestellung	Suppe Dessert Kuchen	Abendzugabe
Mo.	Ananas-Puten-Curry 8, 13, 16 Rosinenreis Salatbeilage	Fitness-Gemüsepfanne mit Kräuterdip und Röstbrot 8, 12, 13	Stachelbeerquark Gebäck 11, 12, 13	Beerengrütze Mit Mandeln 12, 13
Di.	Fleischklops mit Tomaten und Käse überbacken 11, 12, 13 Gemüsenudeln	Rohkostteller mit Tomaten-Mozzarella Balsamico-Essig 8, 12	Kürbiscreme Walnusscreme Butterkuchen 11, 12, 13	Obstsalat mit frischen Früchten und Mandeln 8, 15
Mi.	Passierte Gemüsesuppe 11, 12, 19, 20, 21 Würstchen	Quinoa-Bratling Kartoffelspalten Dip Rucolasalat 8, 12	--- Pfirsich-Melba-Creme Butterkuchen Mit Frucht 8, 12, 13	Orangen-Selleriesalat 8, 12, 20
Do.	Pouardenkeule Dazu Dreierlei-Gemüse Curryreis 12, 13	Blattsalatteller mit Käse und Frischobst 12, 21	Kartoffelsuppe Erdbeercreme Blechkuchen 12, 13, 20	Pfirsich-milchreis 8, 12
Fr.	Gebratene Fischschnitte 11, 12, 13, 20 Sauce Remoulade Kartoffelsalat	Grünkernbraten mit Zwiebeln Champignons 11, 12, 13	--- Apfel-Zimt-Quark Kleinkuchen 11, 12, 13, 15	Buttermilch-mix 8, 12
Sa.	Klöße in Zigeunersauce 4, 8 Salzkartoffeln Balkangemüse	Gemüse-eintopf 20	--- Vanille-Birne Gebäck 11, 12, 13	Milchpudding 12
So.	Jägerschnitzel 2, 8, 11, 12, 13, 21 Kartoffel-Kroketten Salatbeilage	Gemüseschnitzel 8, 12, 13, 20 Kräuterdip Kroketten Salatbeilage	Bouillon 11, 12, 13, 15, 20 Vanillecreme Blechkuchen	Gekochtes Ei 11

Unvermeidbare Spuren können nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

SPEISEPLAN

vom 16. Oktober 2017
bis 22. Oktober 2017

Für Mitarbeiter und Besucher der Cafeteria

S2	Menü 1 Vollkost ohne Vorbestellung	Menü 3 Vitalkost mit Vorbestellung	Suppe Dessert Kuchen	Abendzugabe
Mo.	Nackensteak 8, Kartoffelauflauf 11, und Krautsalat 12, 13	Salatteller mit 1, Shrimps, Ei und 8, Vollkornbrot 11, 12, 13	--- Maracujaquark 11, Gebäck 12, 13	Karotten- 6, Mandarinensalat 8
Di.	Hähnchenschnitzel bunte Nudeln 11, Broccoli in weißer 12, Soße 13	Weizenküchlein 11, auf Blattspinat 12, und Käse, Nudeln 13	Gurkenkaltschale 11, Karamellcreme 12, Butterkuchen 13, 20	Chinakohlsalat 8, mit Frischobst 12 und Joghurtrahm
Mi.	Seelachsschnitte 8, Buttersauce 11, Dampfkartoffeln 12, Salatbeilage 13, 22	Mediterraner 12 Gemüseteller mit Oliven und Tomate	Kokoscreme 11, Plattenkuchen 12, Mit Frucht 13, 15	Reisklöße mit 8, Beerenfrüchten 12
Do.	Zigeunerspieß 4, Reis 8, Salatbeilage 12, 13	Großer Salatteller 1, mit Porree, Käse, 8, Ananas, Rosinen 12, 20	Kaltschale 11, Macchiato-creme 12, Streuselkuchen 13, 19	Mixmilch mit 8, Nektarjoghurt 12
Fr.	Butterrührei 11, Rahmspinat 12, Kartoffelbrei 13	Roggen-Kartoffel- 11, Auflauf mit 12, Mozzarella 13, 20	--- Ananasquark 11, Kleinkuchen 12, 13	Vollmilchquark- 8, speise mit Vanille 12
Sa.	Linsensuppe 2, süß-sauer 4, mit Mettenden 5, 20, 21	Blumenkohl- 8, Käse-Bratling mit 11, Quark-Dip 12, 13	--- Vanillecreme 11, Mit Früchten 12, Gebäck 13	Joghurtcreme 12
So.	Hubertusbraten 2, Champignons in 4, Rahm 5, Salzkartoffeln 8, Salatbeilage 12, 13	Getreidebratling 8, Tomatensoße 12, Gemüse 13, Nudeln 20	Kraftbrühe 11, Erdbeercreme 12, Plattenkuchen 13	Gekochtes Obst 8, 11

Unvermeidbare Spuren können nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

Die Küche verwendet kaltgepresste Öle und jodiertes Speisesalz außerdem sind die mit  gekennzeichneten Produkte aus biologischem Anbau. DE-ÖKO-006

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidanzmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Nititpökelsalz, 6 Stabilisatoren, 7 Emulgatoren, 8 Süßstoff

Allergene: 11 Eier, 12 Milch (einschließlich Laktose), 13 Glutenhaltiges Getreide, 14 Erdnüsse, 15 Schalenfrüchte (Nüsse), 16 Schwefeldioxid und Sulphite, 17 Lupinen, 18 Sesamsamen, 19 Soja, 20 Sellerie, 21 Senf, 22 Fisch, 23 Krebstiere, 24 Weichtiere (z. B. Muscheln, Austern)