


SPEISEPLAN

vom 13. August 2018
 bis 19. August 2018

Für Mitarbeiter und Besucher der Cafeteria

S3	Menü 1 Vollkost ohne Vorbestellung	Menü 3 Vitalkost mit Vorbestellung	Suppe Dessert Kuchen	Abendzugabe
Mo.	Hackfleisch-Roulade 12, 13, 20, 21 Blumenkohl In Sauce Salzkartoffeln	Salatteller mit Algen Ei und Räucherfisch 11, 12	Erdbeerquark Gebäck 11, 12, 13	Italienischer Nudelsalat 3, 8, 11, 12, 13, 16, 21
Di.	Geschnetzeltes Süß-sauer Teigwaren Salatbeilage 1, 8, 12, 13, 15, 20	Vollkornnudeln mit Blütengemüse und Nüssen 11, 12, 13, 15	Gurken-Joghurt-Kaltschale Karamelcreme Butterkuchen 11, 12, 13	Beerenmixmilch im Glas 8, 12
Mi.	Gemüse Eintopf mit Würstchen 2, 5, 7, 11, 12, 19, 20, 21	Bulgurpfanne mit Paprika, Champignons Und Minze 3, 6, 8, 13, 23	Vanillecreme Butterkuchen Mit Frucht 11, 12, 13	Quarkcreme mit Honig 8, 12
Do.	Putenpfanne Hawaii Porree Reis Farmersalat 8, 12, 13, 15, 20	Getreidebraten grünes Gemüse in weißer Soße Kartoffeln 11, 12, 13, 20	Buttermilchsuppe Müslicreme Streuselkuchen 11, 12, 13	Camembert mit Garnitur 12
Fr.	Backbratfisch Gemüse Salzkartoffeln 11, 12, 13	Bunte Reis-Nudel-Pfanne mit Quark-Dip 8, 11, 12, 13	--- Pfirsichquark Kleinkuchen 11, 12, 13	Eiersalat mit Ananas und Spargel 2, 8, 11
Sa.	Balkangulasch Siamreis Rohkostsalat 8, 12, 13	Nudel-Gemüsepfanne mit Dip 8, 12	--Krokantcreme-Gebäck 11, 12, 13	Salatcocktail 8, 12
So.	Senfrollbraten in Kräutersauce Gemüse fein Salzkartoffeln 12, 13, 20, 21	Nussecke in Käsesoße Gemüse Nudeln 11, 12, 13, 15	Hühnerboullion Blechkuchen Zitronencreme 11, 12, 13, 15, 20	Tomaten Gurke

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 Antioxidansmittel, 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)


SPEISEPLAN

Für Mitarbeiter und Besucher der Cafeteria

vom 20. August 2018
 bis 26. August 2018

S4	Menü 1 Vollkost ohne Vorbestellung	Menü 3 Vitalkost mit Vorbestellung	Suppe Dessert Kuchen	Abendzugabe
Mo.	Spaghetti 2, 3, Bolognese 11, Rohkostbeilage 12, 13	Salatteller 2, Venezia mit 3, eingelegtem 7, Gemüse 8	--- Gebäck 11, Brombeerquark 12, 13	Milchshake 8, 12
Di.	Frische Bratwurst Oldenburger 12, Gemüse in weißer 13, Soße 21 Salzkartoffeln	Auflauf von 11, Feldkartoffeln 12, Pilzen und Äpfeln 13	Ananas-Pfirsch- 11, kaltschale 12, Butterkuchen 13, Krokantcreme 15	Fruchtiger 8, Obstsalat mit 15 Mandelsplitter
Mi.	Hähnchenbrust mit Cornflakes- Panade 12, 13 Farmergemüse Siamreis	Tortellini mit 11, Gemüse unter 12, der Käsedecke 13	--- Gefüllter 11, Butterkuchen 12, Waldbeercreme 13	Frühlingsalat 2, 3, 7, 8, 12
Do.	Cordon Bleu 2, 3, Tomatensauce 5, Nudeln 8, 11, Salatbeilage 12, 13	Rohkostteller 2, mit Käse und 3, Obst 7, 8, 12	Maracuja- Aprikosen- 11, Fruchtsuppe 12, Blechkuchen 13 Cappuccinocreme	Reis 12, Trautmannsdorf 15 mit Nüssen
Fr.	Fischfilet mit 11, Gemüwestreifen 12, 13, Kroketten 20 Gurkensalat 21	Vollkorn-Zwiebel- 8, Kuchen in 11, Kräuterrahm 12, 13 Rohkostbeilage	--- 11, 12, Kleinkuchen 13, 15, Himbeerquark 16	Quarktopf mit 8, Joghurt und 12 Vollmilch
Sa.	Erbseintopf mit 4, deftiger Einlage 5, 12, 20, 21	Gemüseintopf 4, Mit Quarkknödel	--- 11, Gebäck 12, Ananascreme 13	Gekochtes Obst 8
So.	Hüftsteak 4, Holzfällerart 8, Salzkartoffeln 12, Krautsalat 13	Reis-Gemüse- 8, Pfanne mit 12 Quark-Dip	Klößchensuppe 11, 12, Plattenkuchen 13, 15, Herrencreme 20	Möhren- 8, Anassalat 15

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 Antioxidansmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Natriumpökelsalz, 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)