

SPEISEPLAN


vom 19. Juni 2017

bis 25. Juni 2017

Für Mitarbeiter und Besucher der Cafeteria

S5	Menü 1 Vollkost ohne Vorbestellung	Menü 3 Vitalkost mit Vorbestellung	Suppe Dessert Kuchen	Abendzugabe
Mo.	Tortellini in Käsesauce Rohkostbeilage 8, 11, 12, 13, 20	Salatteller mit Gurke, Paprika, Ei und Tomate 8, 11, 12	Gebäck Brombeerquark 11, 12, 13	Tomaten-Cocktail 8
Di.	Sahnebraten Kartoffelgratin Gemüse 11, 12, 13	Sellerieschnitzel mit Champignons Kartoffelscheiben Salatbeilage 4, 8, 12, 13, 20	Fruchtsuppe Butterkuchen Aprikosencreme 11, 12, 13, 15	Reisflammerie mit Früchten 8, 12
Mi.	Schlemmerfilet Morris Dampfkartoffeln Rohkostbeilage 4, 8, 12, 13	Salatteller mit Schinkenstreifen, Früchten und Gemüse 8	--- Rote Grütze Gefüllter Butterkuchen 12, 13, 15	Schinkenröllchen 12
Do.	Cevapcici Puszta Patnareis Rohkostbeilage 3, 6, 8	Gemüse-Toast mit Käse überbacken Salatbeilage 8, 12, 13	Gurkenkaltschale Streuselkuchen Kokos-Mandel-Creme 11, 12, 13, 15	Quarkcreme mit Kernobst 8, 12
Fr.	Gebratene Fischschnitte Gemüse Bauernkartoffeln 11, 12, 13	Grünkernbraten mit Ziegenkäse und Zwiebeln Spirelli-Nudeln 11, 12, 13, 20	--- Kleinkuchen Mangoquark 11, 12, 13, 15	Eisbergsalat mit Frischobst 8, 12
Sa.	Schweinegulasch Salzkartoffeln Gemüse 12, 13	Rohkostteller 8, 12, 21	--- Gebäck Schokocreme 11, 12, 13, 15	Eiersalat mit Spargel 8, 11, 12
So.	Hähnchenbrustfilet Dampfkartoffeln Salatbeilage 8, 12, 13	Sellerieschnitzel mit Käsesoße Gemüse Salzkartoffeln 12, 13, 20	Spargelcreme Plattenkuchen Herrencreme 11, 12, 13, 15, 20	Grießklöße mit Kirschen 8, 12

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 Nitritpökelsalz, 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

vom 26. Juni 2017
bis 02. Juli 2017

Für Mitarbeiter und Besucher der Cafeteria

S1	Menü 1 Vollkost ohne Vorbestellung	Menü 3 Vitalkost mit Vorbestellung	Suppe Dessert Kuchen	Abendzugabe
Mo.	Ananas-Puten-Curry Rosinenreis Salatbeilage 8, 13, 16	Fitness-Gemüsepfanne mit Kräuterdip und Röstbrot 8, 12, 13	Erdbeerquark Gebäck 11, 12, 13	Beerengrütze Mit Mandeln 12, 13
Di.	Fleischklops mit Tomaten und Käse überbacken Gemüsenudeln 11, 12, 13	Rohkostteller mit Tomaten-Mozzarella Balsamico-Essig 8, 12	Kaltschale Mangocreme Butterkuchen 11, 12, 13	Obstsalat mit frischen Früchten und Mandeln 8, 15
Mi.	Passierte Gemüsesuppe Würstchen 11, 12, 19, 20, 21	Quinoa-Bratling Kartoffelspalten Dip Rucolasalat 8, 12	--- Rote Grütze 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	Tomatencreme Müslicreme Blechkuchen 12, 13, 20	Pfirsichmilchreis 8, 12
Fr.	Gebratene Fischschnitte Sauce Remoulade Kartoffelsalat 11, 12, 13, 20	Grünkernbraten mit Zwiebeln Champignons 11, 12, 13	--- Apfelquark Kleinkuchen 11, 12, 13, 15	Buttermilchmix 8, 12
Sa.	Klöße in Zigeunersauce Salzkartoffeln Balkangemüse 4, 8	Gemüse-eintopf 20	--- Kokos-Mandel Creme Gebäck 11, 12, 13	Milchpudding 12
So.	Jägerschnitzel Kartoffel-Kroketten Salatbeilage 2, 8, 11, 12, 13, 21	Gemüseschnitzel Kräuterdip Kroketten Salatbeilage 8, 12, 13, 20	Bouillon Vanillecreme Blechkuchen 11, 12, 13, 15, 20	Gekochtes Ei 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 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)