


# SPEISEPLAN

vom 19. März 2018  
 bis 25. März 2018

Für Mitarbeiter und Besucher der Cafeteria

W2	Menü 1 Vollkost ohne Vorbestellung	Menü 3 Vitalkost mit Vorbestellung	Suppe Dessert Kuchen	Abendzugabe
Mo.	Tomaten-Schweinegulasch 8, 12, 13 Salzkartoffeln 13 Krautsalat	Nudel-Gemüse-Pfanne 8, 12, 13 Rohkostbeilage mit Dip	--- Heidelbeerquark 11, 12, 13 Gebäck	Nudelsalat mit Mandarinen 3, 6, 11, 12
Di.	Panierter Fisch 8, 12, 13, 21, 22 Kräutersauce Patnareis Salatbeilage	Bunter Salatteller mit Käse, Ei und Frischobst 8, 11, 12	Kohlrabibcreme 11, 12, 13 Orangencreme Blechkuchen	Milchreis-klöÙe 12
Mi.	Kasslerbraten mit Grünkohl 8 Petersilienkartoffeln	Kartoffel-Lauch-Gratin mit Sesam und Dip 8, 11, 12, 13	Waldbeercreme 8, 12, 13 Butterkuchen Mit Frucht	Eisbergsalat 8, 11
Do.	Gebratene Hähnchenbrust 11, 12, 13, 20, 21 Tomatenrahm Saisongemüse Butternudeln	Grünkernbratling 11, 12, 20 Chinagemüse Reis	Broccolicreme 11, 12, 13, 20 Kokoscreme Streuselkuchen	Tortenbrie mit Obst 12
Fr.	Rührei mit Rahmspinat 11, 12, 13 Kartoffelbrei	Nudeln in Gemüsesauce 8, 11, 12, 13 Salatteller	--- Karamellquark 12, 13, 15 Gebäck	Schokocreme Birne Helene 12
Sa.	Pasta mit Fleischsauce 3, 8, 11, 12, 13 Salatbeilage	Blumenkohl-Bratling, Käsesauce 8, 11, 12, 13 Kartoffelbrei Salatbeilage	- Vanillecreme 12, 15 Gebäck	Fruchtjoghurt 12
So.	Sauerbraten in Rosinensauce 11, 12, 13, 16 Schupfnudeln Apfelrotkohl	Bunte Hirtenpfanne 8, 12, 20 Dip	Kraftbrühe 11, 12, 13, 20 Vanillecreme Blechkuchen	Marzipan-Milchreis mit Mandeln 12, 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 Nititpökelsalz, 6 Stabilisatoren, 7 Emulgatoren, 8 SüÙstoff

**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 26. März 2018  
 bis 01. April 2018

W3	Menü 1 Vollkost Ohne Vorbestellung	Menü 3 Vitalkost Mit Vorbestellung	Suppe Dessert Kuchen	Abendzugabe
Mo.	Schweinekamm Rosenkohl in Sauce Salzkartoffeln 12, 13	Gemüseschnitzel Maisgemüse Patnareis 13, 20	Mandarinenquark Gebäck 11, 12, 13	Tortellinisalat 3, 6, 8, 12, 13
Di.	Bratwurst-Schnecke Bayrisch Kraut Dampfkartoffeln 12, 13, 21	Vollkornnudeln mit Champignons Salatteller 8, 12, 13	Zwiebelsuppe Cappuccinocreme Blechkuchen 11, 12, 13	Grießschnitte Fruchtsauce 12, 13
Mi.	Deftiger Erbseneintopf Mettenden 2, 5, 6, 20, 21	Bunter Salatteller Thunfisch Baguette 8, 22	Kokos-Mandel-Creme Butterkuchen mit Frucht 11, 12, 13	Ebly-Salat 8, 13, 21
Do.	Roulade in Senfsoße Blaukraut Kartoffelgratin 4, 6, 11, 12, 13, 20, 21	Haferkartoffelrösti mit Mozzarella überbacken 11, 12, 13	Gemüsesuppe Schokocreme Streuselkuchen 12, 13	Quarkspeise 8, 12
Fr.	Panierter Fischspieß Patnareis Salatbeilage 8, 12, 13, 21	Porree-Kartoffel-Auflauf mit Käse 11, 12, 13	--- Götterspeise Topfkuchen 11, 12, 13	Kernobstsalat 8, 15
Sa.	Passierte Kartoffelsuppe mit Einlage 4, 5, 11, 12, 19, 20, 21	Wirsingintopf Mit Gemüsebällchen 12, 13, 20	Müslicreme Gebäck 12, 13, 20	Milchpudding 8, 12
So.	Lammbraten Thymianjus Speckbohnen Krokette 12, 13	Osterpfanne Mit Kurkumareis	Kraftbrühe Vanillecreme mit Erdbeeren Blechkuchen 11, 12, 13	Tomate Gurke

Unvermeidbare Spuren können nicht gänzlich ausgeschlossen werden.