

SPEISEPLAN

Für Mitarbeiter und Besucher der Cafeteria vom 28. Januar 2019 bis 03. Februar 2019

W3	Menü 1 Vollkost ohne Vorbestellung	Menü 3 Vitalkost mit Vorbestellung	Suppe Dessert Kuchen	Abendzugabe
Mo.	Schweinekamm Rosenkohl Salzkartoffeln 12, 13	Gemüseschnitzel Maisgemüse Patnareis 13, 20	Kirschquark Gebäck 11, 12, 13	Tortellinisalat An Blattsalat 3, 6, 8, 12, 13
Di.	Bratwurstschnecke Bayrisch Kraut Dampfkartoffeln 12, 13, 21	Vollkornnudeln mit Champignons Salatteller 8, 12, 13	Currycreme Karamellcreme Butterkuchen 11, 12, 13	Grießschnitte Fruchtsauce 12, 13
Mi.	Deftiger Erbseneintopf Mettenden 2, 5, 6, 20, 21	Bunter Salatteller Thunfisch Baguette 8, 22	Apfelgrütze Butterkuchen Mit Frucht 11, 12, 13	Ebly-Salat Mit Kirschtomaten 8, 13, 21
Do.	Rindsroulade in Senfrahm Blaukraut Kartoffelgratin 4, 6, 11, 12, 13, 20, 21	Haferkartoffelrösti mit Mozzarella überbacken 11, 12, 13	Warme Fruchtsuppe Karamellcreme Streuselkuchen 12, 13	Quarkspeise 8, 12
Fr.	Panierter Fischspieß Patnareis Salatbeilage 8, 12, 13, 21	Porree- Kartoffel- Auflauf mit Käse 11, 12, 13	Rote Grütze Gebäck 11, 12, 13	Kernobst- salat 8, 15
Sa.	Passierte Kartoffelsuppe mit Einlage 4, 5, 11, 12, 19, 20, 21	Wirsingintopf mit Gemüse- bällchen 12, 13, 20	Schokocreme Kleinkuchen 12, 13, 20	Milchpudding 8, 12
So.	Zwiebelbraten Pfannengemüse Kartoffelklöße 12, 13	Asiatische Reispfanne	Kraftbrühe Vanillecreme mit Kirschen Blechkuchen 11, 12, 13	Tomate Gurke

Unvermeidbare Spuren können nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

Die Küche verwendet kaltgepresste Öle und jodiertes Speisesalz.

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

vom 04. Februar 2019
bis 10. Februar 2019

Für Mitarbeiter und Besucher der Cafeteria

W4	Menü 1 Vollkost <u>ohne Vorbestellung</u>	Menü 3 Vitalkost <u>mit Vorbestellung</u>	Suppe Dessert Kuchen	Abendzugabe
Mo.	Burgunder Braten Rahmkohlrabi Petersilien- kartoffeln 2, 5, 12, 13	Blumenkohl- Käse-Bratling Pfannengemüse 3, 7, 11, 12, 13, 20	--- Apfel-Zimt-Quark Gebäck 12	Salatteller Mit Weichkäse 3, 6, 8, 12
Di.	Hähnchen- Schenkel Bratkartoffeln Salatbeilage 8, 12, 13	Auflauf von Weizen mit Käse überbacken 11,3	Champignoncreme Butterkuchen 11, Walnusscreme 12, 13	Porree- Käsesalat 3, 6, 8, 12
Mi.	Fischfilet in Knuspermantel Patnareis Blattspinat 4, 11, 12, 13	Winterpfanne mit Pilzen und Dip 8, 12	--- Pfirsichcreme 11, Butterkuchen 12, mit Frucht 13	Quarkcreme mit Mandeln 12
Do.	Ofenschnitzel Zwiebelsauce Kartoffelgratin Salatbeilage 8, 12, 13	Großer Salatteller mit Antipasti 3, 6, 8	Brokkolicreme Schoko mit Birne Streuselkuchen 12, 13	Spargel- röllchen 12
Fr.	Fischschnitte Salzkartoffeln Rohkostbeilage 8, 11, 12, 13	Quinoa-Steak Vollkornnudeln Rohkostbeilage	Vanillequark mit Mango 11, Kleinkuchen 12, 13	Milchreis mit Marzipan und Früchten 8, 12
Sa.	Schweinegulasch Balkangemüse Kartoffeln 12, 13	Nudelpfanne mit Kräuter dip	Karamellcreme Gebäck 11, 12, 13	Frischobst Gurke
So.	Prager Schinkenbraten Kartoffelrösti Krautsalat 4, 5, 8, 12, 13	Gemüse- Kartoffelgratin mit Kräutern	Bouillon 7, Wintercreme 11, Blechkuchen 12, 13, 15, 20	Milchpudding Tomate 8, 12

Unvermeidbare Spuren können nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

Die Küche verwendet kaltgepresste Öle und jodiertes Speisesalz.

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)