


SPEISEPLAN

vom 06. November 2017
 bis 12. November 2017

Für Mitarbeiter und Besucher der Cafeteria

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	Pflaumenquark 11, 12, 13 Gebäck	Tortellinisalat 3, 6, 8, 12, 13
Di.	Bratwurst- Schnecke Bayrisch Kraut Dampfkartoffeln 12, 13, 21	Vollkornnudeln mit Champignons Salatteller 8, 12, 13	Kohlrabisüppchen Pistaziencreme Butterkuchen 11, 12, 13	Grießschnitte Fruchtsauce 12, 13
Mi.	Deftiger Erbseneintopf Mettenden 2, 5, 6, 20, 21	Bunter Salatteller Thunfisch Baguette 8, 22	Krokantcreme Blechkuchen 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	Kartoffelsuppe Apfelgrütze Streuselkuchen 12, 13	Quarkspeise 8, 12
Fr.	Panierter Fischspieß Patnareis Salatbeilage 8, 12, 13, 21	Porree- Kartoffel- Auflauf mit Käse 11, 12, 13	--- Sauerkirschquark Kleinkuchen 11, 12, 13	Kernobst- salat 8, 15
Sa.	Passierte Kartoffelsuppe mit Einlage 4, 5, 11, 12, 19, 20, 21	Wirsingeintopf Mit Gemüse- bällchen 12, 13, 20	Müslicreme Gebäck 12, 13, 20	Milchpudding 8, 12
So.	Zwiebelbraten Pfannen- Gemüse Kartoffelklöße 12, 13	Asiatische Reispfanne	Kraftbrühe Trüffelcreme Blechkuchen 11, 12, 13	Tomate 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

vom 13. November 2017
bis 19. November 2017

Für Mitarbeiter und Besucher der Cafeteria

W4	Menü 1 Vollkost ohne Vorbestellung	Menü 3 Vitalkost mit Vorbestellung	Suppe Dessert Kuchen	Abendzugabe
Mo.	Burgunder Braten 2, Rahmkohlrabi 5, Petersilien- kartoffeln 12, 13	Blumenkohl- Käse-Bratling 3, 7, 11, Pfannengemüse 12, 13, 20	--- Mangoquark 12 Gebäck	Salatteller 3, mit Weichkäse 6, 8, 12
Di.	Hähnchen- schenkel 8, Bratkartoffeln 12, 13 Salatbeilage	Auflauf von Roggen mit 11,3 Käse überbacken	Kürbiscreme 11, Karamellpudding 12, Butterkuchen 13	Porree- Käsesalat 3, 6, 8, 12
Mi.	Fischfilet 4, In Knuspermantel 11, Patnareis 12, 13 Blattspinat	Winterpfanne mit Pilzen 8, und Dip 12	--- Vanille-Birne 11, Butterkuchen 12, Mit Frucht 13	Quarkcreme mit Mandeln 12
Do.	Ofenschnitzel Zwiebelsauce 8, Kartoffelgratin 12, 13 Salatbeilage	Großer Salatteller 3, mit Antipasti 6, 8	Tomatencreme 12, Krokantcreme 13 Streuselkuchen	Spargel- röllchen 12
Fr.	Fischschnitte 8, Salzkartoffeln 11, 12, Rohkostbeilage 13	Quinoa-Steak Vollkornnudeln Rohkostbeilage	Cappuccinocreme 11, Kleinkuchen 12, 13	Milchreis mit Marzipan 8, und Früchten 12
Sa.	Schweinegulasch Balkangemüse 12, Kartoffeln 13	Nudelpfanne Mit Kräuterdip	Fruchtdessert 11, Gebäck 12, 13	Roher Obst Saure Gurke
So.	Prager Schinkenbraten 4, Kartoffelrösti 5, 8, Krautsalat 12, 13	Gemüse- Kartoffelgratin Mit Kräutern	Rinderbouillon 7, Lebkuchencreme 11, 12, Blechkuchen 13, 15, 20	Milchpudding 8, Tomate 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 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)