

SPEISEPLAN

Für Mitarbeiter und Besucher der Cafeteria

vom 24. Februar 2020
bis 01. März 2020

W4	Menü 1 Vollkost „ohne Vorbestellung“	Menü 3 Vitalkost „mit Vorbestellung“	Suppe Dessert Kuchen	Abendzugabe
Mo.	Burgunder Braten 2, Rahmkohlrabi 5, Petersilien- 12, kartoffeln 13	Blumenkohl- 3, Käse-Bratling 7, 11, Pfannengemüse 12, 13, 20	--- Pflirsichquark 12 Gebäck	Salatteller 3, mit Weichkäse 6, 8, 12
Di.	Hähnchen- 8, schenkel 12, Bratkartoffeln 13 Salatbeilage	Auflauf von 11,3 Weizen mit Käse überbacken	Süßkartoffelsupp 11, e 12, Karamellcreme 13 Butterkuchen	Porree- 3, Käsesalat 6, 8, 12
Mi.	Fischfilet 4, in Knuspermantel 11, Patnareis 12, Blattspinat 13	Winterpfanne 8, mit Pilzen 12 und Dip	--- Ananascreme 11, Butterkuchen 12, 13 mit Frucht	Quarkcreme 12 mit Mandeln
Do.	Ofenschnitzel 8, Zwiebelsauce 12, Kartoffelgratin 13 Salatbeilage	Großer 3, Salatteller 6, mit Antipasti 8	Brokkolicreme 12, Walnusscreme 13 Streuselkuchen	Spargel- 12 Gemüsewrap
Fr.	Fischschnitte 8, Salzkartoffeln 11, Rohkostbeilage 12, 13	Quinoa-Steak Vollkornnudeln Rohkostbeilage	Vanille-Honig- Quark 11, 12, 13 Kleinkuchen	Milchreis 8, mit Marzipan 12 und Früchten
Sa.	Schweinegulasch 12, Balkangemüse 13 Kartoffeln	Nudelpfanne mit Kräuter dip	Apfelquark mit 11, Zimt 12, Gebäck 13	Frischobst Gurke
So.	Prager 4, Schinkenbraten 5, Kartoffelrösti 8, 12, Krautsalat 13	Gemüse- Kartoffelgratin mit Kräutern	Bouillon 7, 11, Herrencreme 12, 13, Blechkuchen 15, 20	Eiercocktail 8, an Blattsalat 12 Tomate

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

Für Mitarbeiter und Besucher der Cafeteria

vom 09. März 2020
bis 15. März 2020

W1	Menü 1 Vollkost „ohne Vorbestellung“	Menü 3 Vitalkost mit Vorbestellung	Suppe Dessert Kuchen	Abendzugabe
Mo.	Nürnberger Rostbratwurst Weinkraut Kartoffelbrei 3, 4, 5, 7, 12, 13	Kartoffeltaschen mit Frischkäse Blütengemüse in Sauce Salatbeilage 8, 12, 13	Birnenquark Gebäck 12	Reissalat mit Ananas 3, 6, 8, 12
Di.	Zigeunerschnitzel Kartoffelkroketten Salatbeilage 2, 3, 4, 6, 8, 11, 12, 13	Grünkohl-Hanf-Bratling Kartoffelscheiben Quark-Dip 8, 12, 13	Warme Fruchtsuppe Macchiato-creme Butterkuchen 11, 12, 13, 18	Obstsalat mit Mandeln 8, 15
Mi.	Putengulasch „Hawaii“ Pantnareis Salatbeilage 12, 13, 15, 20	Gebratene Cannelloni Rohkostbeilage 8, 12, 13, 20	--- Waldbeercreme Butterkuchen mit Frucht 8, 12, 13	Grießpudding mit Kirschen 8, 12, 13
Do.	Bunte Pastapfanne mit Käse und Rohkost 8, 11, 12, 13, 20	Auflauf von Wintergemüse und Dip 11, 12, 13	Blumenkohl-Curry-Creme Pfirsich-Melba Streuselkuchen 11, 12, 13, 20	Möhrensalat mit Apfel 8, 15
Fr.	Gebratene Fischschnitte Blumenkohl Salzkartoffeln 4, 11, 13, 22	Weizenbratling mit Gemüse-nudeln und Dip 11, 12, 13, 20	--- Preiselbeeren-quark mit Honig Kleinkuchen 12, 13	Rote Grütze mit Vanillesauce 7, 8, 12, 13
Sa.	Steckrübeneintopf Rindfleisch-einlage	Steckrüben Möhreeneintopf mit Gemüse-klöße	Apfelgrütze Gebäck 12, 15	Fruchtjoghurt 12
So.	Rahm-geschnetzeltes mit Champignons Gemüse Butterreis 12, 13	Gemüseschnitzel Reis Salat und Dip 12, 13, 8	Kraftbrühe Vanille-Schoko-Creme Plattenkuchen 11, 12, 13, 20	Fruchtcocktail 8

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)