



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

12.03.- 18.03.2018

	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2</u>
Montag	Gemüsecremesuppe a1,g Hühnerfrikassee a1,f,g,i,j mit Kopfsalat in Joghurtdressing dazu Butterreis Joghurtdessert mit Obst 2,g 5,90 € /489kcal/ 4,4 BE	Gemüsecremesuppe a1,g Folienkartoffel 2,6,d,j,g mit Heringstipp Joghurtdessert mit Obst 2,g 5,50 € /458kcal/ 4,6 BE
Dienstag	Blumenkohlcremesuppe g Gefüllte Paprikaschote auf Tomatensoße 3,a1,c,g auf Butterreis dazu ein kleiner Salat Karamellcreme c,g,h2,k 5,90 € /522kcal/ 5,6 BE	Blumenkohlcremesuppe g Cordon Bleu vom Schwein 2,5,a1,c,g,i,j,l mit Buttererbsen und Pommes Frites Karamellcreme c,g,h2,k 6,00 € /521kcal/ 5,2 BE
Mittwoch	Paprikacremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen a1,c,g,h1,l auf Vanillesoße Mandel-Honig-Creme c,g,h1 5,00 € /539kcal/ 5,4 BE	Paprikacremesuppe a1,g Zigeunerschnitzel 2,5,c,g,h mit Krautsalat und Pommes Frites Mandel-Honig-Creme c,g,h1 6,50 € /529kcal/ 5,3 BE
Donnerstag	Hühnerbrühe mit Nudeln a1,c Schweinerollbraten auf Rahmsoße a1,g,i,j mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln Haselnusscreme g,h2 5,90 € /538kcal/ 5,9 BE	Hühnerbrühe mit Nudeln a1,c Kaiserschmarrn 2,3,5,6,a1,c,g,l mit Vanillesoße oder Apfelmus Haselnusscreme g,h2 5,00 € /498kcal/ 6,1 BE
Freitag	Champignoncremesuppe a1,g Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,3,6,d,g,i,j,l mit Herrenkartoffeln Sahnecreme mit Fruchtsoße c,g,h2 6,00 € /524kcal/ 4,9 BE	Champignoncremesuppe a1,g Schaschlik in Paprikasoße 2,3,6,a1,g,j mit Gurkensalat und Reis Sahnecreme mit Fruchtsoße c,g,h2 5,90 € /572kcal/ 5,7 BE
Samstag	Kein Mittagstisch!	
Sonntag	Fleischklößchensuppe c Kalbsgeschnetzeltes in Gorgonzolasoße 2,a1,g,i,j,l dazu Mandelbroccoli und Kartoffelgratin Rotweincreme c,g,h1,h2,l 9,50 €	

Wir bitten Sie um Ihre Anmeldung!

Zusatzstoffe:
Allergene:

1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Phosphat, 6. Süßungsmittel
a1: Weizen, a2: Roggen, a3: Gerste, a4: Hafer, b: Krebstiere, c: Hühnerei- u. Erzeugnisse, d: Fisch, e: Erdnüsse, f: Sojabohnen,
g: Lactose u. Milcherzeugnisse, h1: Mandeln, h2: Haselnüsse, h3: Cashewnüsse, h4: Walnüsse, h5: Pecannüsse, h6: Paranüsse, h7: Pistazien,
h8: Macadamianüsse, i: Sellerie, j: Senf, k: Sesamsamen, l: Schwefeldioxid u. Sulphite, m: Lupinen, n: Weichtiere

Bei Abneigungen gegen eine Menükomponente bieten wir eine Alternative an!

Änderungen vorbehalten!

Kalorien- und BE- Angaben beziehen sich auf eine komplette Portion des Menüs.

Weitere Angaben können in der Hauptküche erfragt werden.