



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

09.04.- 15.04.2018

	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2</u>
Montag	Broccolicremesuppe a1,g Gefüllte Paprikaschote (mit Hackfleisch) auf Tomatensoße 3,a1,c,g dazu Butterreis Joghurtdessert mit Obst 2,g 5,90 € /522kcal/ 5,6 BE	Broccolicremesuppe a1,g Paella b,d,c,g,h1 (Spanisches Nationalgericht mit Muscheln, Schweine- u. Hühnerfleisch und Garnelen) Joghurtdessert mit Obst 2,g 5,90 €
Dienstag	Champignoncremesuppe a1,g Senfbraten a1,g,j,l mit Balkangemüse und Salzkartoffeln Schokopudding c,h2,g 5,90 € /539kcal/ 5,4 BE	Champignoncremesuppe a1,g Panhas mit Schmorzwiebeln 3,5,a1,c,i,k,l dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Schokopudding c,h2,g 5,90 € /578kcal/ 6,0 BE
Mittwoch	Möhren-Kartoffeleintopf 2,g,i,j mit Hackbällchen (Gabeleintopf) Zitronencreme g,h2,l 5,00 € /426kcal/ 3,8 BE	Bouillon c Pfannen-Gyros mit Zaziki 2,6,g dazu Krautsalat und Pommes Frites Zitronencreme g,h2,l 6,20 € /581cal/ 6,5 BE
Donnerstag	Rinderkraftbrühe mit feiner Einlage c Putengeschnetzeltes in Waldpilzsoße a1,c,g,l mit Blumenkohl und Sauce Hollandaise dazu Butterspätzle/Salzkartoffeln Frischer Obstsalat mit Vanilleeis g 7,00 €	Rinderkraftbrühe mit feiner Einlage c Currywurst mit Salat und Pommes Frites Frischer Obstsalat mit Vanilleeis g 6,20 € /657kcal/ 6,6 BE
Freitag	Kohlrabicremesuppe a1,g Fischfilet "Toskana" auf Weißweinsoße mit Leipziger Allerlei 2,a1,d,g,l und Herrenkartoffeln Mandelpudding c,g,h1 6,50 € /474kcal/ 4,8 BE	Kohlrabicremesuppe a1,g Lasagne "Bolognese" 6,a1,c,j dazu Tomatensalat Mandelpudding c,g,h1 5,00 € /614kcal/ 6,9 BE
Samstag	Kein Mittagstisch!	
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Rinderbraten von der Semerrolle in Kräutersoße a1,g,h1,l dazu Mandel-Broccoli und Röstinchen Bayrische Creme mit Fruchtsoße c,g,h2 9,50 € /556kcal/ 5,4 BE	

Wir bitten Sie um Ihre Anmeldung!

Zusatzstoffe:

1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Phosphat, 6. Süßungsmittel

Allergene:

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.