

# Speiseplan Cafeteria vom:



07.10.2024 - 13.10.2024

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Cafeteria Menü Sondermenü
<b>Montag</b> 07.10.2024	Spaghetti (4, a1, c) "Bolognese vom Rind" (i)	Vegetarische Maultaschen (a1, c, g, i) mit heller Gemüesoße (4, g, i)	Pfälzer Saumagen (1, 2, 4, 5, 8) auf Rahmsauerkraut (g) mit Schwenkkartoffeln
<b>Dienstag</b> 08.10.2024	Kalbfleischbällchen (a1, c) "Königsberger Art" (4, g) dazu Erbsengemüse (4) und Langkornreis (4)	Kartoffelpuffer (a1, c) mit Apfelmus (2)	Fischfilet in Eihülle gebraten (a1, c, d) mit Wirsinggemüse (g) Butterreis (g)
<b>Mittwoch</b> 09.10.2024	Schweinegulasch mit Dampfkartoffeln (4) dazu Wachsbrechbohnen (4)	Grießbrei (a1, g) mit Zimt und Zucker und Pfirsichkompott	Schweine- od. Putenschnitzel (a1, c) "Münchner Art" mit Meerrettich- Senf- Soße (4, g, k) dazu Pommes Frites
<b>Donnerstag</b> 10.10.2024	Hähnchensteak "Natur" mit Bärlauchsoße dazu Gemüse Couscous (a1, i)	Erbseintopf (i) mit Brötchen (a1)	Schweinebraten "Brasilianische Art" (g) Schmand-Pilzsoße (4, g) Bandnudeln (4, a1, c) Erbsengemüse (4)
<b>Freitag</b> 11.10.2024	Seelachsloin (d) mit Gemüsestreifen (i) dazu Petersiliensoße (4, g) und Reis (4)	Linsenbolognese (i) mit Nudeln (4, a1, c)	Pasta mit Blattspinat (a1, c) in Blauschimmel Käse- Soße (4, g) und Rinderbällchen (a1, c, i, k)
<b>Samstag</b> 12.10.2024			
<b>Sonntag</b> 13.10.2024			

**\* Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9 der Zusatzstoff- Zulassungsverordnung**  
1-mit Konservierungsstoff; 2- mit Antioxidationsmittel; 3- mit Geschmacksverstärker; 4- mit Farbstoff; 5- mit Nitritpökelsalz / Nitrat  
6- mit Süßungsmittel; 7- mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 8- mit Phosphat; 9- geschwärzt; 10- gewachst; 11- enthält Phenylalanin  
12- Alkohol; 13- auf Grundlage von Sorbit; 14- kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken

**\* Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene Allergen Kennzeichnung nach EU Richtlinie**  
a- glutenhaltiges Getreide (a1- Weizen, a2- Roggen; a3- Gerste, a4- Hafer, a5- Dinkel, a6- Kamut); b- Krebstiere; c- Eier  
c- Eierprodukte; d- Fisch und Fischprodukte; e- Erdnüsse; f- Sojabohnen; g- Milch, einschließlich Laktose,  
h- Schalenfrüchte (Nüsse, ( h1- Mandeln, h2- Haselnuss, h3- Walnuss, h4- Cashewnuss, h5- Pecanuss, h6- Paranuss,  
h7- Pistazie, h8- Macadamia, h9- Queenslandnuss); i- Sellerie; k- Senf, m- Sesam, n- Schwefeldioxid, Sulfite; o- Lupine,  
p- Weichtiere / Mollusken

**\* Es kann keine Garantie für eine hundertprozentige Vollständigkeit der Händlerangaben übernommen werden.**  
Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner  
Produkte können nicht ausgeschlossen werden. Wir bitten um Beachtung!  
Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend.

! Änderungen im Speiseplan vorbehalten ! Wir wünschen guten Appetit!

Wünschen Sie weiterführende Informationen zu Inhaltsstoffen und Zutaten, so wenden Sie sich bitte an unsere  
Ernährungsberatung unter Telefon Nr.: 2082