

# Speiseplan Cafeteria vom:



08.12.2025 - 14.12.2025

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Cafeteria Menü Sondermenü
<b>Montag</b> <b>08.12.2025</b>	Schweine Cordon bleu (1, 2, 8, a1, g) mit Bratensoße (4, a1) dazu Petersilienkartoffeln (4)	Penne (4, a1) mit Pesto Rosso	Saumagen (1,2,4,8) mit Kartoffeln (4) Sauerkraut
<b>Dienstag</b> <b>09.12.2025</b>	Rindfleisch-Hackbällchen (a1) mit Liebstöckelsoße (4, a1) dazu Reis (4) und Kohlrabigemüse (4)	Hausgemachter Blumenkohlbratling (a4, c, g) mit Kräuter- Dip (g) und Kartoffel Wedges	Paniertes Seelachsfilet (a1, c, d) mit Sauce- Tatare ( a3, c, g, k) und Kartoffelsalat
<b>Mittwoch</b> <b>10.12.2025</b>	Schweinegulasch (4, a1) mit Nudeln (4, a1, c)	Pizzazunge (a1, g) mit Tomate, Paprika, Zwiebeln und Käse belegt	Schweine.- od. Putenschnitzel (a1, c) mit Zwiebelsauce (4, a1) dazu Schwenkkartoffeln
<b>Donnerstag</b> <b>11.12.2025</b>	Schinkennudeln "Geflügel" (1, 2, 4, 8, a1, c, g) mit Tomatensauce (4, a1)	Dampfnudel (a1, g) mit Vanillesoße (g)	Zwiebelfleischkäse (1, 2, 5, 8, a1) mit Salzkartoffeln (4) und Ratatouille- Gemüse (4, a1)
<b>Freitag</b> <b>12.12.2025</b>	Tilapiafilet (d) mit Zitronensauce (4, a1, g) dazu Butterreis (g)	Dampfkartoffeln (4) mit Kräuter- Quark (g)	Spaghetti (4, a1) mit Tomaten-Sauce Arrabiata Art (4, a1) dazu kleiner Blattsalat (2, 4, g, i, k, n)
<b>Samstag</b> <b>13.12.2025</b>	<b>kein Mittagstisch</b>		
<b>Sonntag</b> <b>14.12.2025</b>	<b>Cafeteria geschlossen</b>		

\* 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 Allergenkennzeichnung 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.

I 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