

# Speiseplan Cafeteria vom:



09.03.2026 - 15.03.2026

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Cafeteria Menü Sondermenü
<b>Montag</b> 09.03.2026	Hähnchengeschnetzeltes in leichter Currysauce (4, a1) Gemüsereis (4, i)	Gnocchi (a1, c) in Tomatensoße mit Käse überbacken (g)	Schweinerückensteak gratinert mit Tomaten/ Mozzarella (g) und Tomatenspaghetti (a1)
<b>Dienstag</b> 10.03.2026	Rinderhaschee (4, a1) mit Champignons dazu Nudeln (4, a1, c)	Linseneintopf (4, a1, i) mit Brötchen (a1)	Seelachsfilet paniert (a1, d) mit Bärlauch- Dip (g) und Salzkartoffeln (4)
<b>Mittwoch</b> 11.03.2026	Fleischkäse "Schwein" (1, 2, 8) mit Kerbelsoße (4, a1) dazu Kartoffelpüree (g)	Käsespätzle (a1, c, g) gratinert	Schweine- od. Putenschnitzel (a1, c) mit Pfeffer- Rahmsauce (4, a1, g) und Bratkartoffeln
<b>Donnerstag</b> 12.03.2026	Frikadelle "Geflügel" (a1, i, k) mit Estragonsoße (4, a1) und Kartoffel-Möhren-Stampes (g)	Kaiserschmarrn (a1, c, g) mit Rosinen dazu Apfelmus (2)	Spießbraten vom Schwein mit Kräuter- Senfsauce (4, a1, g, k) und Semmelknödel (a1, c, g)
<b>Freitag</b> 13.03.2026	Seelachsfilet (d) mit Dillsoße (4, a1, g) dazu Gemüseebly (4, a1, i)	3 Stück Knödel (a1, c, g) mit buntem Rahmgemüse (4, a1, g)	Hacksteak mit Fetakäse gefüllt (a1, c, g) mit Zwiebelsauce (4, a1) und Spiralennudeln (4, a1, c)
<b>Samstag</b> 14.03.2026	<h2>kein Mittagstisch</h2> <h3>Cafeteria geschlossen</h3>		
<b>Sonntag</b> 15.03.2026			

**\* 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 Allergenkezeichnung 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