

# Speiseplan Cafeteria



11.05.2026 - 17.05.2026

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Cafeteria Menü Sondermenü
<b>Montag</b> 11.05.2026	Hähnchenbrustfilet "Piccata" (g) mit Tomatensoße (4, a1) dazu Nudeln (4, a1, c)	Tortellini Formaggio Spinaci (a1, c, g) mit Gemüsesauce (4, a1, g, i)	Currywurst vom Schwein (2, 4, 8, a1) mit Salzkartoffeln (4) kleiner Bohnensalat
<b>Dienstag</b> 12.05.2026	Maultaschen mit Rindfleischfüllung (a1, c, i) dazu Kräuter-Käsesoße (4, a1, g)	Erbseneintopf (4, a1, i) mit Fladenbrot (a1, m)	Paniertes Seelachsfilet (a1, c, d) mit Remouladensauce (a3, c, g, k) und Kartoffelsalat
<b>Mittwoch</b> 13.05.2026	Hackfleisch-Küchle "Geflügel" (a1, c, g, k) mit Majoransoße (4, a1) dazu Schwenkkartoffeln (4)	Bunte Pasta (4, a1, c) mit Gemüse-Gulasch (4, a1, g, i)	Schweine- od. Putenschnitzel (a1, c) mit Waldpilzsauce (4, a1, g) und Pommes Frites
<b>Donnerstag</b> 14.05.2026 Chr. Himmelfahrt	<b>Cafeteria geschlossen</b>		
<b>Freitag</b> 15.05.2026	Tilapiafilet (d) mit Dill-Sahnesoße (4, a1, g) dazu Kräuter- Reis (4)	Omelett (c, g) mit Rahmspinat (4, a1, g) und Kartoffeln (4)	Schweinekamm-Braten mit Majoransoße (4, a1) dazu Kartoffelgratin (4, a1, c, g) und Karottengemüse (4)
<b>Samstag</b> 16.05.2026	<b>kein Mittagstisch</b>		
<b>Sonntag</b> 17.05.2026	<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 Allergenkenzeichnung 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, Sulfit; 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