

Speiseplan Cafeteria vom:



15.09.2025 - 21.09.2025

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Cafeteria Menü Sondermenü
Montag 15.09.2025	Schweine Cordon bleu (1, 2, 8, a1, g) mit Bratensoße (4, a1) dazu Petersilienkartoffeln (4)	Penne (4, a1) mit Pesto Rosso	Käsebockwurst (1, 2, g) mit Bechamelkartoffeln (4, a1, g) und rote Betesalat (2)
Dienstag 16.09.2025	Rindfleisch-Hackbällchen (a1) mit Liebstöckelsoße (4, a1) dazu Reis (4) und Kohlrabigemüse (4)	Gemüsefrikadelle (a2, c, i) mit Kräuter- Dip (g) und Kartoffel Wedges	Paniertes Seelachsfilet (a1, c, d) mit Sauce- Tatare (a3, c, g, k) und Kartoffelsalat mit Radieschen
Mittwoch 17.09.2025	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 Kartoffeln (4)
Donnerstag 18.09.2025	Schinkennudeln "Geflügel" (1, 2, 4, 8, a1, c, g) mit Tomatensauce (4, a1)	Dampfnudel (a1, g) mit Vanillesoße (g)	Pizzafleischkäse (1, 2, 4, 5, 8, c, g) mit Salzkartoffeln (4) und Ratatouille- Gemüse (4, a1)
Freitag 19.09.2025	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)
Samstag 20.09.2025	kein Mittagstisch Cafeteria geschlossen		
Sonntag 21.09.2025			

* Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9 der Zusatzstoff- Zulassungsverordnung
1-mit Konservierungsmittel; 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
d- Eierprodukte; e- Fisch und Fischprodukte; f- Erdnüsse; g- Sojabohnen; h- 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