

Speiseplan Cafeteria vom:



19.05.2025 - 25.05.2025

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Cafeteria Menü Sondermenü
Montag 19.05.2025	Spaghetti (4, a1, c) "Bolognese vom Rind" (4, a1, i)	Maultaschen (a1, c, i) mit Champignonsoße (4, a1, g)	Hähnchen- Schenkel Curry- Soße (4, a1) dazu Butterreis (g) und Gemüse (4)
Dienstag 20.05.2025	Kalbfleischbällchen (a1, c) mit Majoransoße (4, a1) dazu Langkornreis (4) und Karotten-Erbсен-Gemüse (4)	Gebackener Camenbert (a1, g) mit Preiselbeeren dazu Weißbrot (a1)	Paniertes Seehechtfilet (a1, c, d) mit Remouladensoße (a3, c, g, k) und Kartoffel- Gurkensalat
Mittwoch 21.05.2025	Putensteak natur mit Geflügelsoße (4, a1) dazu Kartoffel-Püree (g)	Grießbrei (a1, g) mit Zimt und Zucker und Pfirsichkompott	Schweine.- od. Putenschnitzel (a1, c) mit Paprika- Rahmsoße (4, a1, g) und Pommes Frites
Donnerstag 22.05.2025	Rindfleisch gekocht mit Meerrettichsoße (2, 4, a1, g, n) dazu Kartoffeln (4)	Dinkel-Pfannkuchen (a5, g) mit Kräutersoße (4, a1, g) dazu Brokkoligemüse (4)	Bratwurst Westfälische Art (8, i, k) mit Herzoginkartoffeln und Gemüse (4)
Freitag 23.05.2025	Pangasius-Filet (d) mit Gemüsestreifen an Zitronen-Dillsoße (4, a1, g) und Reis	Kartäuser Kloß (a1, c, g) mit Vanillesauce (g)	Pfeffer- Hacksteak (a1) mit pikanter Soße (4, a1) Schwenkkartoffeln (4) und Sellerie- Gemüse (4)
Samstag 24.05.2025	kein Mittagstisch Cafeteria geschlossen		
Sonntag 25.05.2025			

*** Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9 der Zusatzstoff- Zulassungsverordnung**

1-mit Konservierungsstoff; 2- mit Antioxidationsmittel; 3- mit Geschmacksverstärker; 4- mit Farbstoff; 5- mit Nitrtpökelsalz / Nitrat
6- mit Süßungsmittel; 7- mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 8- mit Phosphat; 9- geschwärzt; 10- gewachst; 11- enthält Phenylalanin
12- Alkohol; 13- auf Grundlange 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.

! 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