

Speiseplan Cafeteria



27.10.2025 - 02.11.2025

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Cafeteria Menü Sondermenü
Montag 27.10.2025	Hähnchenbrustfilet "Piccata" (g) mit Tomatensoße (4, a1) dazu Gabelspaghetti (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
Dienstag 28.10.2025	Maultaschen mit Rindfleischfüllung (a1, c, i) dazu Kräuter-Käsesoße (4, a1, g)	Kartoffel-Kürbisgratin (4, a1, c, g) mit Käse gratiniert (g)	Paniertes Seelachsfilet (a1, c, d) mit Remouladensauce (a3, c, g, k) und Kartoffelsalat
Mittwoch 29.10.2025	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 Bratkartoffeln
Donnerstag 30.10.2025	Lasagne "Bolognese" vom Rind (4, a1, c, g, i)	Blumenkohl im Backteig (a1, c) dazu Kräutersauce (4, a1, g) und Kartoffel Wedges	Leberknödel (a) mit Zwiebelsoße (4, a1) dazu Kartoffelpüree (4, g) und Sauerkraut
Freitag 31.10.2025	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 Butterspätzle (a1, c, g) und Rosenkohl (4)
Samstag 01.11.2025	kein Mittagstisch Cafeteria geschlossen		
Sonntag 02.11.2025			

* Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung 1-mit Konservierungsmittel; 2- mit Antioxidationsmittel; 3- mit Geschmacksverstärker; 4- mit Farbstoff; 5- mit Natriumpökelsalz / Nitrat 6- mit Süßungsmittel; 7- mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 8- mit Phosphat; 9- geschwärtzt; 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 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