

Speiseplan Cafeteria vom:



30.03.2026 - 05.04.2026

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Cafeteria Menü Sondermenü
Montag 30.03.2026	Schweine Cordon bleu (1, 2, 8, a1, g) mit Bratensoße (4, a1) dazu Petersilienkartoffeln (4)	Penne (4, a1) mit Tomatensoße (4, a1) dazu kleiner Beilagensalat (2, 4, g, i, k, n)	Saumagen (1,2,4,8) mit Kartoffeln (4) Sauerkraut
Dienstag 31.03.2026	Rindfleisch-Hackbällchen (a1) mit Liebstockelsoße (4, a1) dazu Reis (4) und Kohlrabigemüse (4)	Hausgemachter Blumenkohlbratling (a4, c, g) mit Kräuter- Dip (g) und Kartoffel Wedges	Paniertes Seelachsfilet (a1, c, d) mit Sauce- Tatare (a3, c, g, k) und Kartoffelsalat
Mittwoch 01.04.2026	Schinkennudeln "Geflügel" (1, 2, 4, 8, a1, c) mit Tomatensauce (4, a1)	gefüllte Paprikaschote (a1, c, f, i, k) mit Tomatensugo (4, a1) dazu Dampfkartoffeln	Schweine.- od. Putenschnitzel (a1, c) mit Zwiebelsauce (4, a1) dazu Bratkartoffeln
Gründonnerstag 02.04.2026	Eieromlett (c, g) mit Spinat (4, a1, g) und Kartoffeln (4)	Germknödel (a1, c, g) mit Vanillesoße (g)	Fleischkäse (1, 2, 5, 8, a1) mit Kräutersauce Kartoffelpüree (4) und Erbsen/ Karotten- Gemüse (4, a1)
Karfreitag 03.04.2026	<h2>kein Mittagstisch Cafeteria geschlossen</h2>		
Samstag 04.04.2026			
Ostersonntag 05.04.2026			

*** 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- 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