

Speiseplan Cafeteria vom:



30.06.2025 - 06.07.2025

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Vegetarische Kost	Cafeteria Menü Sondermenü
Montag 30.06.2025	Hähnchengeschnetzeltes in leichter Currysauce (4, a1) Gemüserais (4, i)	Gnocchi (a1, c) in Tomatensoße mit Käse überbacken (g)	Schweinerückensteak gratinert mit Tomaten/ Mozzarella (g) und Tomatenspaghetti (a1)
Dienstag 01.07.2025	Rinderhaschee (4, a1) mit Champignons dazu Nudeln (4, a1, c)	Kartoffelrösti mit Ratatouille-Gemüse	Seelachsfilet paniert (a1, d) mit Bärlauch- Dip (g) und Salzkartoffeln (4)
Mittwoch 02.07.2025	Fleischkäse "Schwein" (1, 2, 8) mit Kerbelsoße (4, a1) dazu Kartoffelpüree (g)	Käsespätzle (a1, c, g) gratinert	Schweine- od. Putenschnitzel (a1, c) mit Pfeffer- Rahmsauce (4, a1, g) und Pommes Frites
Donnerstag 03.07.2025	Frikadelle "Geflügel" (a1, i, k) mit Estragonsoße (4, a1) und Kartoffel-Möhren-Stampes (g)	Kaiserschmarrn (a1, c, g) mit Rosinen dazu Apfelmus (2)	Hacksteak mit Fetakäse gefüllt (a1, c, g) mit Zwiebelsauce (4, a1) und Spiralennudeln (4, a1, c)
Freitag 04.07.2025	Tilapiafilet (d) mit Dillsoße (4, a1, g) dazu Gemüseebly (4, a1, i)	3 Stück Knödel (a1, c, g) mit buntem Rahmgemüse (4, a1, g)	Spießbraten vom Schwein mit Kräuter- Senfsauce (4, a1, g, k) und Semmelknödel (a1, c, g)
Samstag 05.07.2025	<h2>kein Mittagstisch</h2> <h3>Cafeteria geschlossen</h3>		
Sonntag 06.07.2025			

*** 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, 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