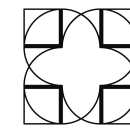


CAFETERIA-SPEISEPLAN

22. Juni 2026 bis 28. Juni 2026



	Tagessuppe	Vollkost Menü 1	Vollkost Menü 2	Vegetarisch Menü 3	Salatteller Menü 4	Tagesdessert
Montag	***	Köttbullar ^{1,A,A1,C} (Rind/ Schwein) mit geschmorten Zwiebeln Preiselbeersauce ^{4,A,A1,I} dazu Salat und Kartoffelpüree ^{1,3,G}	Vollkornspaghetti ^{A,A1} "Erbsencarbonara ^{1,3,4,A,A1,G,I} " und geriebener Hartkäse ^G dazu Tomatensalat ^{10,2,3}	Süße Apfelpfannekuchen ^{A,A1,C,G} dazu Sauce 'Vanillegeschmack' ^{10,2,G}	Salatteller ^G Kichererbsen, Möhren, Weißkohl, Hirtenkäse Cocktaildressing ^{10,2,G}	Erdbeerkompott ^{10,2}
Dienstag	Rinderbouillon mit Grießklößchen ^{3,4,A,A1,A3,C,G,I}	Hähnchenbrust-Piccata ^{A,A1,G} an Tomaten-Gemüsesauce ^{A,A1,I} dazu Makkaroni ^{A,A1} und Salat	Pilzrisotto ^{1,4,A,A1,G,j} mit Frühlingszwiebeln dazu Salat ^{1,10,2,3}	Maultaschen ^{1,A,A1,C,I} mit geschmorten Zwiebeln dazu Sauerrahmtopping ^G und Salat	Salatteller ^G Rucola, Kirschtomaten, Mozzarella, Sonnenblumenkerne Balsamico-Viniagrette ^{1,10,2,3}	Mango-Joghurt-Dessert ^{10,2,G}
Mittwoch	***	Käse-Lauchintopf mit Rindfleisch ^{1,4,A,A1,G,j}	Ungarisches Rindgulasch ^{1,A,A1} dazu Wachsbohnsalat ^{10,2,G} und Nudeln ^{A,A1}	Frische Gemüsebratlinge ^{10,2,I,L} dazu Kräuterquark ^{10,2,G} und Salat	Salatteller ^{2,3,6,C,G} Blattsalat, Käse, Schinken, Ei dazu Joghurtdressing ^{10,2,G}	Milchreis ^G
Donnerstag	Selleriecremesuppe ^{1,4,A,A1,G,I,j}	Schweineschnitzel ^{4,6,A1,C,F} an Sauce Hollandaise ^{C,G,I} dazu Gurkensalat ^{10,2} und Kroketten ^{A,A1}	Hühnerfrikassee ^{3,4,A,A1,A3,G,I} mit Spargel und Champignons dazu Erbsenreis ^{1,4,A,A1,j}	Blumenkohl-Kokos-Curry ^{I,K} dazu Reis ¹	Salatteller ^{D,F,K} Gurke, Kirschtomaten, Champignons, Sesam, Thunfisch dazu Essig-Öl-Dressing ^{10,2,3,9,j}	Pudding 'Sahnegeschmack' ^{10,2,G} ca. 130 Kcal., 1 BE / KE
Freitag	***	Reibepfätzchen ^{A,A1,C} mit Apfelmus ³	Paniertes Seelachsfilet(Fisch) an Senfsauce ^{A,A3,G,I,j} dazu Rahmspinat ^{A,A1,G} und Sesamkartoffeln ^{1,K}	Gebroter Fetakäse ^{A,A1,A2,G} mit Grillgemüse dazu Kartoffelwedges	Salatteller rote Linsen, Zucchini, Mais und Hähnchenbrust dazu Frenchdressing ^{10,2,G,j}	Quarkspeise mit Pfirsich ^{10,2,G}
Samstag	***	Serbische Bohnensuppe ^{10,2,3,4,6,A,A1,A3,I} mit Räucherfleisch (Schwein)	***	Möhreneintopf ^{1,4,A,A1,I,j} ca. 200 Kcal., 2 BE / KE	***	Frischobst
Sonntag	Hühnerbouillon mit Eierstich ^{4,A,A1,C,G,I}	Westfälisches Sauerbraten ^{1,2,9,A,A1,j,L} (Rind) dazu Rotkohl ^{3,4,9,A,A1,I} und Kartoffelklöße	Nackenbraten(Schwein) an Estragonsauce ^{4,A,A1,I} dazu Kohlrabigemüse ¹ und Petersilienkartoffeln ¹	Gnocchi-Pfanne ^{1,10,2,4,A,A1,I} mit buntem Gemüse	***	Himbeercreme ^G

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam!

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Nitritpökelsalz und Nitrat, 6 Phosphat, 7 gewachst, 8 geschwärzt, 9 Süßungsmittel, 10 enthält eine Zuckerart und Süßungsmittel, 11 enthält eine Phenylalaninquelle
Allergene: A Gluten, A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch/Lactose, H Schalenfrüchte, H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschunüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamia-/Queensland, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid, M Lupine, N Weichtiere

Technologisch bedingte Spuren der oben genannten allergenen Stoffe und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können nicht vermieden werden!