

Speisenkarte

der Cafeteria vom 30.03. – 05.04.2020

Diese Speisen sind ausschließlich in der Cafeteria erhältlich! Änderungen vorbehalten!

	Menü 1	Menü 2	Vegetarische Kost
Mo	Tagessuppe ^{11,18,16,17} Krustenbraten Deftiges Sauerkraut ^{2,3,12,16} Salzkartoffeln Kompott Gebäck zum Kaffee ^{11,26}	Tagessuppe ^{11,18,16,17} Putengulasch Gemüsereis ²⁰ Bunter Salat der Saison ^{2,21} Kompott Gebäck zum Kaffee ^{11,26}	Tagessuppe ^{11,18,16,17} Milchreis mit Zimt und Zucker ^{18,17} Apfelmus ^{2,3} Gebäck zum Kaffee ^{11,26}
	566 kcal, 32g Eiweiß, 25g Fett	412 kcal, 22g Eiweiß, 12g Fett	447 kcal, 16g Eiweiß, 20g Fett
Di	Pilzsüppchen ^{11,18,16,17} Putenleber ^{11,18,16,17} Geflügeljus ^{11,18,16,17} Kartoffelbrei ^{3,1,5,18,17,23} Rote Bete Salat Tagesdessert ^{1,18,17} Gebäck zum Kaffee ^{11,26}	Pilzsüppchen ^{11,18,16,17} Schweinegeschnetzeltes Kräuterspätzle ^{11,13} Bunter Salat der Saison ^{2,21} Tagesdessert ^{1,18,17} Gebäck zum Kaffee ^{11,26}	Pilzsüppchen ^{11,18,16,17} Veg. Kohlroulade ^{2,1,18,13,17,20} Petersilienkartoffeln Rote Bete Salat Tagesdessert ^{1,18,17} Gebäck zum Kaffee ^{11,26}
	636 kcal, 49g Eiweiß, 18g Fett	634 kcal, 36g Eiweiß, 26g Fett	673 kcal, 23g Eiweiß, 29g Fett
Mi	Klares Süppchen mit Einlage ²⁰ Deftiger Rindergulasch Apfelrotkohl ^{2,3,12,16} Kartoffelklöße ^{3,5,23} Fruchtgrütze mit Vanillesoße ^{1,18,17} Gebäck zum Kaffee ^{11,26}	Klares Süppchen mit Einlage ²⁰ Eier mit Senfsoße ^{2,1,7,11,18,13,16,17,21} Salzkartoffeln Bunter Salat der Saison ^{2,21} Fruchtgrütze mit Vanillesoße ^{1,18,17} Gebäck zum Kaffee ^{11,26}	Klares Süppchen mit Einlage ²⁰ Gemüseauflauf Gärtnerin ^{11,18,13,17,20} Kräutersoße ^{1,7,11,18,16,17} Bunter Salat der Saison ^{2,21} Fruchtgrütze mit Vanillesoße ^{1,18,17} Gebäck zum Kaffee ^{11,26}
	520 kcal, 32g Eiweiß, 20g Fett	612 kcal, 27g Eiweiß, 30g Fett	492 kcal, 18g Eiweiß, 30g Fett
Do	Weiße Bohnensuppe mit Kasseler ^{2,3,1,8,11,12,16} Obst Gebäck zum Kaffee ^{11,26}	Nudelsuppe mit Fleischinlage ^{11,13,20} Eierstich ^{2,7,18,13,17} Schokopudding ^{18,17} Vanillesoße ^{18,17} Gebäck zum Kaffee ^{11,26}	Spargelcremesuppe ^{11,18,17} Pesto Rosso ^{11,18,13,17,20} Penne Nudeln ¹¹ Bunter Salat der Saison ^{2,21} Schokopudding ^{18,17} Vanillesoße ^{18,17} Gebäck zum Kaffee ^{11,26}
	537 kcal, 23g Eiweiß, 21g Fett	408 kcal, 21g Eiweiß, 14g Fett	793 kcal, 32g Eiweiß, 24g Fett
Fr	Geflügelcremesuppe ^{11,18,17} Seelachs Tomate- Kräuter Dillsoße ^{1,7,11,18,16,17} Gemüsereis ²⁰ Weißkohlsalat frisches Obst Gebäck zum Kaffee ^{11,26}	Geflügelcremesuppe ^{11,18,17} Seelachs gedünstet ¹⁴ Kräutersoße ^{1,7,11,18,16,17} Dillkartoffeln Bunter Salat der Saison ^{2,21} frisches Obst Gebäck zum Kaffee ^{11,26}	Geflügelcremesuppe ^{11,18,17} Käsespätzle ^{2,1,7,11,18,13,17} Weißkohlsalat frisches Obst Gebäck zum Kaffee ^{11,26}
	1104 kcal, 19g Eiweiß, 54g Fett	1127 kcal, 48g Eiweiß, 45g Fett	1478 kcal, 46g Eiweiß, 63g Fett

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 geschwefelt; 6 geschwärzt; 7 gewachst; 8 mit Phosphat; 9 mit Süßungsmittel; 10 mit Phenylalalinquelle

Allergene: 11 Gluten haltiges Getreide; 12 Krebstiere; 13 Ei; 14 Fisch; 15 Erdnüsse; 16 Sojabohnen; 17 Milch; 18 Laktose; 19 Schalenfrüchte; 20 Sellerie; 21 Senf; 22 Sesamsamen; 23 Schwefeloxid und Sulfit; 24 Lupinen; 25 Weichtiere