

Speiseplan Cafeteria / Bistro 13.10.25 -17.10.25

42. KW	Menü 1		Menü 2		Menü 3		Menü 4		Salatkomponenten Grundsalat: 3,50 € Zusatzkomponente: 3,20 €
Montag 13.10.25	Indisches Hähnchencurry Reis Kennz.pfl. Allergene 1a,6,9,10,	5,90 € 780 kcal	Königsberger Klopse, Kapernsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln Kennz.pfl. Allergene 1a,3,7,9,10,	5,90 € 560 kcal	Milchreis mit Zimt und Zucker Kennz.pfl. Allergen 7	5,20 € 550 kcal			<u>Grundsalat</u> -Räucherlachsstreifen -Überbackene Hähnchenbrust
Dienstag 14.10.25	Kartoffel – Lauch - Eintopf Kennz.pfl. Allergene 1a,1c,9,10,B,E,F	5,60 € 550 kcal	Buntes Eierragout Salzkartoffeln Kennz.pfl. Allergene 1a,3,7,,	5,90 € 570 kcal	Asiatische Nudelpfanne mit Bambussprossen Kennz.pfl. Allergene 1a,6,9,10	5,60 € 780 kcal	Currywurst Pommes frites, Salatbeilage (ohne Wurst 3,70€) Kennz.pfl. Allergene 3,7,9,10,B,E	7,10€ 925 kcal	<u>Grundsalat</u> -gefüllte getrock. Tomaten Pinienkerne -asiatische Frühlingsrolle
Mittwoch 15.10.25	Rote Linsen Lasagne Kennz.pfl. Allergene 1a,6,7,9,10	5,90 € 520 kcal	Schweinegulasch Champions Salzkartoffeln Kennz.pfl. Allergene 1a,7,9,10	5,90 € 770 kcal	Reiseintopf mit frischen Gemüse Kennz.pfl. Allergene 9,10	5,20 € 360 kcal			<u>Grundsalat</u> -Gebr. Hähnchenbruststreifen -Thunfisch / Zwiebeln
Donnerstag 16.10.25	Linseneintopf mit Kassler Kennz.pfl. Allergene 1a,3,7,9,10;B,F,G	5,90 € 700 kcal	Hackbraten, Blumenkohl, Salzkartoffeln Kennz.pfl. Allergene 1a,7,9,10	6,50 € 620 kcal	Tortellini mit Tomatensauce Ratatouille- Gemüse Kennz.pfl. Allergene 1a,3,7,9	5,90 € 650 kcal			<u>Grundsalat</u> -Hähnchenwrap -italienische Komponente
Freitag 17.10.25	Gabelspaghetti „Bolognese“ (mit Rindfleisch) Kennz.pfl. Allergene 1a,3,7,9,10	6,50 € 680 kcal	Helgoländer Fischpfanne mit Reis Kennz.pfl. Allergene 1a,4,7,9	6,50 € 550 kcal	siehe Salatangebot				<u>Grundsalat</u> -Räucherlachs Crêpes -Rote Bete-Bratling / Frühlingszwiebel

A - mit Farbstoff | B - mit Antioxidationsstoff | C – geschwefelt | D - mit Süßungsmittel | E - mit Konservierungsstoff | F – mit Geschmacksverstärker | G – mit Phosphat Allergene enthält: 1)glutenhaltiges Getreide a Weizen, b Roggen, c Gerste, d Hafer, 2)Krebstiere 3)Eier 4) Fisch 5)Erdnüsse 6)Soja 7)Milch(einschließlich Laktose) 8)Schalenfrüchte a Mandel b Haselnuss c Walnuss d Pistazie 9)Sellerie 10)Senf 11)Sesam 12)Schwefeldioxid und Sulfite 13)Lupinen 14)Weichtiere

Das farblich markierte Menü ist nur in der Cafeteria erhältlich! Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir nicht alle Gerichte bis Ausgabeschluss vorhalten können.