

Speiseplan Cafeteria / Bistro 20.10.25 -24.10.25

43. KW	Menü 1		Menü 2		Menü 3		Menü 4		Salatkomponenten Grundsalat: 3,50 € Zusatzkomponente: 3,20 €
Montag 20.10.25	Reispfanne mit frischem Gemüse und Feta Kennz.pfl. Allergene 1a,7,9,10,	5,90 € 680 kcal	Rührei, Spinat, Salzkartoffeln Kennz.pfl. Allergene 1a,3,7	5,90 € 570 kcal	Kräuter – Champignons Spätzle Kennz.pfl. Allergen 1a,7,	5,90 € 450 kcal	Hirtenfleisch mit Pommes und Tzatziki Weißkraut Kennz.pfl. Allergene 3,7,9,10	7,10 € 710 kcal	<u>Grundsalat</u> -Räucherlachsstreifen -Überbackene Hähnchenbrust
Dienstag 21.10.25	Hausgemachte Boulette Mischgemüse Salzkartoffeln Kennz.pfl. Allergene 1a,,7,9,10	6,20 € 750 kcal	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Rinderhackfleisch Kennz.pfl. Allergene 7,9,	5,90 € 600 kcal	Kürbiscremesuppe mit Baguettebrot Kennz.pfl. Allergene 1a,3,7,9	5,50 € 510 kcal			<u>Grundsalat</u> -gefüllte getrock. Tomaten -Pinienkerne -asiatische Frühlingsrolle
Mittwoch 22.10.25	Mediterraner Gemüseintopf Kennz.pfl. Allergene 1a,1c,9,10,B,E,F	5,90 € 580 kcal	Gebratene Hähnchenkeule Möhrengemüse Kartoffeln Kennz.pfl. Allergene 1a,7,9,	5,90 € 670 kcal	Spaghetti an Zucchini-Käsesauce mit Kirschtomaten Kennz.pfl. Allergene 1a,3,7,9,	5,90 € 420 kcal	Hausgemachte Hähnchensülze Remoulade Bratkartoffeln Kennz.pfl. Allergene 1a,3,7,9,10	7,30 € 710 kcal	<u>Grundsalat</u> -Gebr. Hähnchenbruststreifen -Thunfisch / Zwiebeln
Donnerstag 23.10.25	Schichtkohl Salzkartoffeln Kennz.pfl. Allergene 1a,3,7	5,90 € 710 kcal	Nudeleintopf mit frischen Kräutern Kennz.pfl. Allergene 1a,1c,7,9,10,	5,70 € 510 kcal	4 gefüllte Eierpfannkuchen mit Vanillesauce Kennz.pfl. Allergene 1a,3,7	5,10 € 645 kcal			<u>Grundsalat</u> -Hähnchenwrap -italienische Komponente
Freitag 24.10.25	Jägerschnitzel Spirelli mit Tomatensauce Kennz.pfl. Allergene 1a,3,7	5,90 € 710 kcal	Gebratenes Seelachsfilet, Kerbelsauce, Salzkartoffeln, Buttermöhren 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.