

Speiseplan Cafeteria / Bistro 19.10.26 -23.10.26

43. KW	Menü 1		Menü 2		Menü 3		Menü 4		Salatkomponenten Grundsalat: 3,70 € Zusatzkomponente: 3,40 €
Montag 19.10.26	Bauerntopf mit Hackfleisch Kennz.pfl. Allergene 1a,9,8,E,F	6,30 € 730 kcal	Gebratene Hähnchenkeule Möhrengemüse Kartoffeln Kennz.pfl. Allergene 1a,7,9,	6,30 € 670 kcal	4 Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, Quark Kennz.pfl. Allergene 1a,3,7,9,10	6,30 € 645 kcal			<u>Grundsalat</u> -Räucherlachsstreifen -Überbackene Hähnchenbrust
Dienstag 20.10.26	Geflügelleber Pfanne mit Zwiebeln Kartoffelpüree Kennz.pfl. Allergene 1a,7,	6,90 € 530 kcal	Putengeschnetzeltes mit Champions, Kartoffel oder Reis Kennz.pfl. Allergene 1a,7,9,10,	6,30 € 680 kcal	Kürbiscremesuppe mit Baguettebrot Kennz.pfl. Allergen 1a,3	6,30 € 645 kcal	Hausgemachte Kartoffelpuffer Apfelmus Kennz.pfl. Allergen 1a,3	5,80€ 780 kcal	<u>Grundsalat</u> -gefüllte getrock. Tomaten Pinienkerne -asiatische Frühlingsrolle
Mittwoch 21.10.26	Weißkohleintopf mit Kassler Kennz.pfl. Allergene 1a,9,10	6,30 € 580 kcal	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Rinderhackfleisch Kennz.pfl. Allergene 7,9	6,30 € 600 kcal	Penne an Zucchini-Käse-Sauce mit Kirschtomaten Kennz.pfl. Allergene 1a,3,7,9	6,30 € 650 kcal	Hirtenfleisch mit Pommes Tzatziki & Weißkrautsalat Kennz.pfl. Allergen 3,7,9,10	7,50 € 710 kcal	<u>Grundsalat</u> -Gebr. Hähnchenbruststreifen -Thunfisch / Zwiebeln
Donnerstag 22.10.26	Gebr. Rotbarschfilet, Meerrettichsauce, Salzkartoffeln, geschw. Juliengemüse Kennz.pfl. Allergene 1a,3,4,7,9,	6,90 € 710 kcal	Gemüseintopf mit Fleischeinlage Kennz.pfl. Allergene 1a,3,7,9,10	6,30 € 580 kcal	4 Hefeklöße mit Heidelbeersauce Kennz.pfl. Allergene 1a,7,	5,50 € 570 kcal	Gebr. Hähnchenschnitzel Rahmchampignons Kroketten Kennz.pfl. Allergene 1a,3,9,10E	7,50 € 875 kcal	<u>Grundsalat</u> -Hähnchenwrap -italienische Komponente
Freitag 23.10.26	Schweinegulasch „ungarische Art“ Salzkartoffeln Kennz.pfl. Allergene 1a,7,9,10	6,30 € 770 kcal	Kartoffel-Spinat-Auflauf Kennz.pfl. Allergene 1a,1c,7,9	6,90 € 525 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.

Gäste zahlen pro Menü einen Aufschlag von 0,70 EUR (Änderungen vorbehalten. Solange der Vorrat reicht.) Alle Nährwerte wurden ohne die Dessertkomponente berechnet!