

# Cafeteria-Speiseplan vom 21.10.2024 bis 27.10.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Normal-kost</b>	Chili con Carne (Rind) T,B1,G,H,L,3 mit Reis T,B1 und Salat D,M,N,L	Gemüse Eintopf mit Fleischklößchen B1,L,M,N,2,1,3	Panierte Fischroulade gefüllt mit Käse und Broccoli B1,T,H,L,N,M,E,2,3 Kartoffelsalat mit Gurke und Ei D N,M,H,L,2,6	Putengulasch nach „Jäger Art“ B1,L,M,3 mit Spätzle B1,D und Salat L,D,M,N	Hähnchenschenkel B1,M,L mit Rahmsauce B1,M,L,3 Blumenkohl B1,M,3 und Kartoffeln	Tomaten-Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln 3,B1,M	Schweinelachsbraten mit Bratensauce B1,L,M,N,3 Pariser Karotten B1,M,3 und Kartoffeln
<b>Leichte Vollkost</b>	Hähnchenbrust mit Sauce T,B1,H,L,M,3 Fit-Gemüse T,B1,M,3 und Salzkartoffeln	Rinderbraten „Marengo“ B1,M,L,3 dazu Rinderbratensauce mit Tomaten, Kohlrabi B1,M,3 und Kartoffeln	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons B1,L,E,M,P,3 mit Reis B1,M und Salat L,D,M,N	Gemüseauflauf B1,L,M,D,3 mit Frischkäsesauce B1,L,M,3 und Kartoffeln	Seelachsfilet mit Tomaten und Käse überbacken E,M,L mit Kräutersauce B1,L,M,3 Broccoli B1,M,3 und Kartoffeln	Kartoffelsuppentopf T,B1,M,3 dazu 1 Paar Wiener Würstchen (Schwein) 1,2,16	Schweinelachsbraten mit Bratensauce B1,L,M,N,3 Pariser Karotten B1,M,3 und Kartoffeln
<b>Veget. Kost</b>	Wokgemüse mit Ramennudeln in Gemüsefond T,B,B1,N,G,3	Zitronennudeln B1,M,H,L mit buntem Gemüse B1,M,3	Buntes Süßkartoffel-Gemüsecurry, L,D,M,N,H,3 dazu Reis B1,M,3	3 gekochte Eier auf Möhren-Erbsen-Spargelragout B1,M,N,L,3 mit Kartoffeln	Überbackener Broccoli mit B1,M,3 Kräutersauce B1,L,M,3 Kartoffeln und Salat L,D,M,N	Kartoffelsuppentopf T,B1,M,3	Vegetarische Lasagne B1,L,D,M mit Spinat B1,M,L Tomatensauce B1,L,M,3 und Salat L,D,M,N

Änderungen vorbehalten

Im Speiseplan ausgewiesene Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte unseren Richtlinien (Allergene und Zusatzstoffe)  
Da wir Spuren von Allergenen nie zu 100 % ausschließen können, fragen Sie bitte unsere Diätassistentinnen