



## Cafeteria Speisekarte vom 23.07.2018 bis 29.07.2018

Woche 6	Montag, 23.07.2018	Dienstag, 24.07.2018	Mittwoch, 25.07.2018	Donnerstag, 26.07.2018	Freitag, 27.07.2018	Samstag, 28.07.2018	Sonntag, 29.07.2018	<b>Allergene:</b>  GL Glutenhaltiges Getreide GL-W Weizen GL-R Roggen GL-H Hafer GL-G Gerste GL-D Dinkel GL-K Kamut SL Sellerie KR Krebstiere FI Fisch  EI Eier SO Soja LA Milch und Laktose SC Schalenfrüchte SC-CA Cashewnuss SC-HA Haselnuss SC-MA Mandel SC-MC Macadamianuss SC-PA Paranuss SC-PE Pekannuss SC-PI Pistazie SC-W Walnuss ER Erdnuss S Senf SE Sesamsamen SD Schwefeldioxid Su Sulfite
<b>Menü 1</b>	<b>Gnocchi-Tomaten Mangoldpfanne mit Käsesoße</b>	<b>Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise und Schnittlauchpüree</b>	<b>Veretarische Kartoffelsuppe mit Croutons</b>	<b>Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese und Parmesan</b>	<b>Pfannkuchen mit Gemüsefüllung und Kressesoße</b>	<b>Vegetarische Kartoffelsuppe</b>	<b>Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Tomatensoße</b>	
<b>Zusatzstoffe/ Allergene</b>	Ei Soße: 1, 3, LA	Soße: LA, Ei, 8 Püree: LA	LA, SL, GL-W	GL-W, Ei, LA	GL-W, Ei, SL, LA		LA, Ei Soße: LA	
<b>Menü 2</b>	<b>Hähnchenkeule mit Geflügelrahmsoße Reis und Kohlrabi</b>	<b>Schweinebraten mit Bratensoße, Rahmwirsing und Kartoffeln</b>	<b>Lasagne al Forno mit einem kleinen Salat</b>	<b>Wirsingroulade mit Specksoße und Kartoffelpüree</b>	<b>Paniertes Schollenfilet mit Speck/Zwiebeln, Salzkartoffeln und einem kleinen Salat</b>	<b>Frikadelle vom Schwein mit Möhrengemüse, Kartoffelpüree und Bratensoße</b>	<b>Rinderroulade mit Bratensoße, Rotkohl und Kartoffelklößen</b>	
<b>Zusatzstoffe/ Allergene</b>	LA, Sosse: GL-W, GL-G, SO, SL	GL-W, Ei, Sosse: GL-W, GL-G, SO, SL	GL-W, Ei, LA	LA, Ei, S Sosse: GL-W, GL-G, SO, SL	GL-W, S	GL-W, LA, Sosse: GL-W, GL-G, SO, SL	GL-W, LA	
<b>Tipp des Tages</b>	<b>Seelachs im Backteig mit Kartoffeln und Zitronensoße und einem kleinen Salat</b>	<b>"Do it yourself" Hamburger mit Wedges</b>	<b>Schweineschnitzel mit Bratensoße, Kartoffeln und Buttererbsen</b>	<b>Hähnchenbrustspieß mit Asiasoße, Curryreis und einem kleinen Salat</b>	<b>Kassler mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffeln</b>			
<b>Zusatzstoffe/ Allergene</b>	GL-W, Ei, LA	GL-W, Ei, SO	GL-W, LA, GL-W, GL-G, SO, SL	GL-W, Ei	LA			
<b>Salat</b>	<b>täglich wechselndes Salatbuffet</b>							
<b>Dessert</b>	<b>täglich wechselndes Dessertbuffet</b>							

Änderungen vorbehalten!!!

IHR ANSPRECHPARTNER: M.Backhaus (Tel.0221/47932315)

Zusatzstoffe: 1 - Farbstoffe, 2 - Konservierungsmittel, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - Schwefelung, 6 - Schwärzung, 7 - Gewachst, 8 - mit Phosphaten, 9 - Süßungsmittel