



## Cafeteria Speisekarte vom 30.07.2018 bis 05.08.2018

Woche 1	Montag, 30.07.2018	Dienstag, 31.07.2018	Mittwoch, 01.08.2018	Donnerstag, 02.08.2018	Karfreitag, 03.08.2018	Samstag, 04.08.2018	Ostersonntag, 05.08.2018	Allergene:  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>Sellerieschnitzel mit Reis und Schnittlauchsoße, dazu ein kl. Salat</b>	<b>Maultaschen mit Gemüsefüllung in der Brühe mit Essig/Öl Kartoffelsalat</b>	<b>Eintopf von der Schnippelbohne mit einer Mettende</b>	<b>Gemüse-Frühlingsrolle mit Reis und Asiasoße</b>	<b>Gemüsestrudel auf grüner Kräutersoße dazu Ebly mit Ruccola &amp; Kirschtomaten</b>	<b>Nudeln mit Gemüsebolognese und Parmesan</b>	<b>Kartoffel-Gemüse Auflauf mit Tomatensoße</b>	
Zusatzstoffe/ Allergene	3,4, GL-W, SL, S, Soße: LA	GL-W, Ei, LA Salat: GL-W, SL, S	2, 3, 4 Mettende: 2, 4, 8	GL-W, Ei, LA, SL, SO Soße: GL-W, SO, SL	GL-W, Ei, LA	2, 3, 4, 8 Wurst: 2, 8	GL-W, Ei Soße: 3	
<b>Menü 2</b>	<b>Spaghetti a la' Cabonara mit einem kleinen Salat</b>	<b>Penne mit Lachsahnesoße und einem kl. Salat</b>	<b>Zigeunerschnitzel vom Schwein mit Wedges und einem kl. Salat</b>	<b>Rinderbraten mit Soße, dazu Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln</b>	<b>Scharfe Schweinesteakpfanne mit Röstkartoffeln und einem kleinen Salat</b>	<b>Kartoffelsuppe mit Geflügelwürstchen</b>	<b>Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelklößen</b>	
Zusatzstoffe/ Allergene	GL-W, Ei, LA	GL-W Soße: FI, LA	Fleisch: GL-W, 2, 8 Wedges: GL-W Soße: 2, 3, 9	Soße: GL-W, GL-G, SO, SL Kohlrabi: LA		GL, Ei, LA, SL	GL-W, Soße: S	
<b>Tipp des Tages</b>	<b>Hähnchenbrustfilet auf Gemüsebandnudeln mit Estragonsauce</b>	<b>Frikadelle à la Meier mit Bratkartoffeln und Krautsalat</b>	<b>Farfalle "Florentiner Art"</b>	<b>Pulled Pork Burger mit BBQ-Sauerkraut und Wedges</b>	<b>Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und einer Zitronenecke</b>			
Zusatzstoffe/ Allergene	LA	GL-W, Ei	GL-W, Ei Soße: LA	GL-W, Ei, LA, S	GL-W, FI, SO, Salat: 2, GL-W, Ei, SO, S, SL			
<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