



**Speisenkarte Cafeteria**

Woche 1

vom 13.11. bis 19.11.2023 Änderungen vorbehalten!

	Vollkost	Schonkost	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Lauchcremesuppe 20 Gekochte Rinderbrust in heller Soße mit Speckrosenkohl und Kartoffeln 20,11a,11b, 17,18 Fruchtjoghurt 9,17,18	Lauchcremesuppe 20 Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Reis und Salat 16,17,18, 9,11,21, 9,2 Fruchtjoghurt 9,17,18	Lauchcremesuppe 20 Apfelstrudel mit Rosinen in Vanillesoße 9,11,13,15, 9,17,18 Fruchtjoghurt 9,17,18
<b>Dienstag</b>	Eierflockensuppe 13,2 Bratwurst auf Sauerkraut mit Kartoffelbrei 17,18, 11a,20, 9 Vanillepudding 9,17,18	Eierflockensuppe gedünsteter Seehecht in Dillsoße mit Kartoffeln und Salat 13,2, 11a,14,13, 17,18, 9,21 Vanillepudding 9,17,18	Eierflockensuppe 13,2 Rahmchampignons mit Nudeln und Salatschale 17,18, 11a,11b, 9,21 Vanillepudding 9,17,18
<b>Mittwoch</b>	Blumenkohlcremesuppe 20 Schweinesteak in Rahmsoße mit Reis und Salat 17,18, 11a,13, 9,21 Quark 9,17,18	Blumenkohlcremesuppe 20 Hackbraten in Rahmsoße mit Karotten und Kartoffeln 11a,17, 18,13, 20 Quark 9,17,18	Blumenkohlcremesuppe 20 Gemüselasagne in Tomatensoße und Salat 11a,b,13,20, 17,18, 9,21 Quark 9,17,18
<b>Donnerstag</b>	Karottencremesuppe 20 Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken dazu Nudeln und Salat 9,20, 11a,17,18, 9,21 Milchreis 9,17,18	Karottencremesuppe 20 Spaghetti Carbonara mit Reibekäse und Salat 11,13, 2,27,18,9, 20 Milchreis 9,17,18	Karottencremesuppe 20 Nudel - Frühlingsgemüsesuppe mit Brötchen 20,13, 11a Milchreis 9,17,18
<b>Freitag</b>	Hühnernudelsuppe 11a,13,20 Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und Salat 13,21, 14,9,17, 18 Fruchtjoghurt 9,17,18	Hühnernudelsuppe 11a,13,20 Rindergeschnetzeltes mit Reis und Salat 11a, 17,18, 20 Fruchtjoghurt 9,17,18	Frühlingsrolle in brauner Soße mit Reis und Salat 9,11a,17, 18,13,21, 16,20 Fruchtjoghurt 9,17,18
<b>Samstag</b>	Tomatensuppe 20 Eintopf Pichelsteiner Art mit Schweinefleisch, Gemüse und Brötchen 11a,13, 17,20 Grießdessert 9,11,17,18	Tomatensuppe 20 Geflügelrikadelle mit Kartoffeln und Salat 9,8,11, 17,18,23, 13,20 Grießdessert 9,11,17,18	Tomatensuppe 20 Germknödel auf Vanillesoße mit Zimt & Zucker 11,17,18, 13,9 Grießdessert 9,11,17,18
<b>Sonntag</b>	Leberknödelsuppe 11a,13,20 Schweineroulade mit Kloß und gebundenen Schwarzwurzelgemüse 17,18,2,3, 11a,11b, 20 Mousse 9,17,18	Leberknödelsuppe 11a,13,20 Putenbraten in Rahmsoße mit Spätzle und Salat 16,17,18, 11a,13, 9,21 Mousse 9,17,18	Kartoffeltaschen in Kräutersoße und Salat 17,18, 20,11, 9,21 Mousse 9,17,18

1- mit Farbstoff; 2- mit Konservierungsstoff ; 3- mit Antioxidationsmittel; 4- mit Geschmacksverstärker; 5- geschwefelt; 6- geschwärzt; 7- gewachst; 8- mit Phosphat; 9- mit Stützmittel; 11- Gluten:(a-Weizen,b-Roggen,c-Gerste,d-Hafer,e-Dinkel,f-Karmut,g-Hybridstämme), 12- Krebstiere; 13- Eier; 14- Fisch; 15- Erdnüsse; 16- Sojabohnen; 17- Milch; 18- Laktose; 19- Schalenfrüchte a) Mandeln b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Kaschunüsse e) Pecannüsse f) Paranuss g) Pistazien h) Macadamia oder Queensland Nüsse; 20- Selerie; 21-Senf; 22-Sesamsamen; 23- Schwefeldioxid-Sulfide/SO<sub>2</sub>; 24- Lupinen; 25- Weichtiere

Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend. Es kann keine Garantier für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte können nicht ausgeschlossen werden.



### Speisenkarte Cafeteria

Woche 2

vom 20.11. bis 26.11.2023 Änderungen vorbehalten!

	Vollkost	Schonkost	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Tomatensuppe 20 Kohlroulade in 13,11a,b,17, Rahmsoße mit 18,20, Kartoffelbrei und Salat	Tomatensuppe 20 Geflügelspieß in Rahmsoße 11a,17,18, mit Reis und 13,21,9, Salat 20	Tomatensuppe 20 Gemüse-Karoffelauflauf 13,17,18, in heller Soße 20
	Fruchtjoghurt 9,17,18	Fruchtjoghurt 9,17,18	Fruchtjoghurt 9,17,18
<b>Dienstag</b>	Geröstete Grießsuppe 11a,20 Schweinegeschnetzeltes in 11a,17,18, pikanter Soße mit Reis 20 und Krautsalat	Geröstete Grießsuppe 11a,20, gedünstetes Fischfilet 14,11a, Dillsoße mit Kartoffeln 17,18,20, und Salat 9,21	Geröstete Grießsuppe 11a,20, Quarkstrudel 9,11a, in Vanillesoße 17,18,13 mit Zimtucker
	Schokopudding 9,17,17	Schokopudding 9,17,17	Schokopudding 9,17,17
<b>Mittwoch</b>	Broccolicremesuppe 20 Cordon Bleu vom 11a,17,18, Hähnchen mit Rahmkarotten 13,20,21 und Kartoffeln	Broccolicremesuppe 20 Fleischklopse in heller Soße 16,11a, mit Reis und 17,18,20 Rahmkarotten	Broccolicremesuppe 20 Tortellini in 11a,13,17, Käsesoße mit 18,20,21 Salatschale 9
	Quark 9,17,18	Quark 9,17,18	Quark 9,17,18
<b>Donnerstag</b>	Karottencremesuppe 20 Rinderbraten in dunkler 11a, Soße mit Rahmkohlrabi 13,16, und Kloß 20,21	Karottencremesuppe 20 Schweinesteak in 11a,17,18, Rahmsoße mit Nudeln 13 und Salat 9,21	Karottencremesuppe 20 Käsesoufflee auf 11a,17,18, Tomatensoße mit 1,13,16 Kartoffeln und Salat 9,21
	Milchreis 9,17,18	Milchreis 9,17,18	Milchreis 9,17,18
<b>Freitag</b>	Lauchcremsuppe 20 Seelachsfilet mit Broccoli 14,11a, überbacken in Dillsoße 17,18,20, mit Reis und Salat 9,21	Lauchcremsuppe 20 Schweinegulasch 20,21,17, mit Spätzle und 11a,18,23, Salat 9,21	Lauchcremsuppe 20 Pilzgoulasch 17,18,20 mit Spätzle und 11a,13, Salat 9,21
	Fruchtjoghurt 9,17,18	Fruchtjoghurt 9,17,18	Fruchtjoghurt 9,17,18
<b>Samstag</b>	Eierflockensuppe 13,20 Kartoffeleintopf mit 20 Gemüse, Wiener und 17,18,13 Brötchen 11a	Eierflockensuppe 13,20 Frikadelle in 11a,13, brauner Soße mit Nudeln 17,18,20, und Salat 21,9	Eierflockensuppe 13,20 Tomatensuppe 11a mit Nudeln 13,20, und Brötchen
	Grießdessert 9,11,17,18	Grießdessert 9,11,17,18	Grießdessert 9,11,17,18
<b>Sonntag</b>	Leberspätzlesuppe 11a,13, 20 Rindfleisch in 11a,13, Meerrettichsoße mit 17,18,9,5 Nudeln und Preiselbeeren	Leberspätzlesuppe 11a,13, 20 Hähnchengeschnetzeltes mit 11a,17,18, Reis und 13,20, Salat 9,21	Spinatomelette 11a,17,18, Kartoffeln und 13,20, Salat 9,21
	Mousse 9,17,18	Mousse 9,17,18	Mousse 9,17,18

1- mit Farbstoff; 2- mit Konservierungsstoff; 3- mit Antioxidationsmittel; 4- mit Geschmacksverstärker; 5- geschwefelt; 6- geschwärzt; 7- gewachst; 8- mit Phosphat; 9- mit Süßungsmittel;  
11- Gluten:(a-Weizen,b-Roggen,c-Gerste,d-Hafer,e-Dinkel,f-Karmut,g-Hybridstämme), 12- Krebstiere; 13- Eier; 14- Fisch; 15- Erdnüsse; 16- Sojabohnen; 17- Milch; 18- Laktose;  
19- Schalenfrüchte a) Mandeln b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Kaschunüsse e) Pecannüsse f) Paranuss g) Pistazien h) Macadamia oder Queensland Nüsse; 20- Sellerie; 21-Senf; 22-Sesamsamen;  
23- Schwefeldioxid-Sulfide/SO<sub>2</sub>; 24- Lupinen; 25- Weichtiere

Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend. Es kann keine Garantier für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden.  
Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte können nicht ausgeschlossen werden.



**Speisenkarte Cafeteria**

Woche 3

vom 27.11. bis 03.12.2023 Änderungen vorbehalten!

	<b>Vollkost</b>	<b>Schonkost</b>	<b>Vegetarisch</b>
<b>Montag</b>	Spargelcremesuppe 20 Schweinekammbraten 11a,11b in Kümmelsoße mit 17,18 Rahmwirsing und 20 Kartoffeln Fruchtjoghurt 9,17,18	Spargelcremesuppe 20 Spaghetti Bolognese 13,11a mit Salat und 9,17,18 Reibekäse 20  Fruchtjoghurt 9,17,18	Spargelcremesuppe 20 Spaghetti mit 9,13,11a Tomatensoße , Salat 17,18,20 und Reibekäse 21  Fruchtjoghurt 9,17,18
<b>Dienstag</b>	Hühnernudelsuppe 11a,13,20 Hirtenrolle in 8,9,11a Paprikasoße mit Reis 20,21 und Salat  Vanillepudding 9,17,18	Hühnernudelsuppe 11a,13,20 gedünstetes Seelachsfilet 14,11a in Dillsoße mit Kartoffeln 17,18,20 und Salat 21  Vanillepudding 9,17,18	Frühlingsrolle in brauner 11a,17,18 Soße mit Reis und 13,9,21 Salat  Vanillepudding 9,17,18
<b>Mittwoch</b>	Champignoncremesuppe 20 Leberknödel an 11a,17,18 Sauerkraut mit 13,20 Kartoffelbrei 9,21  Quark 9,17,18	Champignoncremesuppe 20 Rindfleisch Eintopf 20 mit Kaisergemüse Kartoffeln 11a,13 und Brötchen  Quark 9,17,18	Champignoncremesuppe 20 Pfannkuchen mit 13,11a,11b Blaubeerfüllung auf 8,9 Vanillesoße  Quark 9,17,18
<b>Donnerstag</b>	Eierflockensuppe 13,20 Kalbgeschnetzeltes mit 11a,13,17 Champignons, Spätzle 18,20 und Salat 9,21  Milchreis 9,17,18	Eierflockensuppe 13,20 Hähnchenbrustfilet in 11a,17,18 Rahmsoße mit Kartoffeln 16,20 und Salat  Milchreis 9,17,18	Eierflockensuppe 13,20 Reibekuchen mit 11a,13 Apfelkompott 9  Milchreis 9,17,18
<b>Freitag</b>	Tomatencremesuppe 20 Gebackenes Seelachsfilet 11a,14,17 mit Kartoffelsalat und 18,13,21 Salat 9,21  Fruchtjoghurt 9,17,18	Tomatencremesuppe 20 Schweinegulasch mit 20,11a Nudeln und 17,18,13 Salat 9,21  Fruchtjoghurt 9,17,18	Tomatencremesuppe 20 Käsesouffle 11a,17,18 mit Kräutersoße 1,13,16 Kartoffeln und Salat 9,21  Fruchtjoghurt 9,17,18
<b>Samstag</b>	Karottencremesuppe 20 Hühnereintopf mit Nudeln 13,11a Leipziger Allerlei 20  Grießdessert 9,11,17,18	Karottencremesuppe 20 Fleischklopse in Rahmsoße 11a,17,18 mit Kartoffeln und 13,20 Kaisergemüse 9,21  Grießdessert 9,11,17,18	Karottencremesuppe 20 Omelette an 11a,17,18 Champignonsoße mit 13,20 Kartoffeln und Salat 9,21  Grießdessert 9,11,17,18
<b>Sonntag</b>	Grießklößchensuppe 11a,17,18, 1 3,20 Kalbsbraten mit 11a,17,18 Kloß und 20 Salat 9,21  Mousse 9,17,18	Grießklößchensuppe 11,17,18,13,2 0 Putengeschnetzeltes 11a,17,18 mit Spätzle und 13,20 Salat 9,21  Mousse 9,17,18	Grießklößchensuppe 11,17,18,13,2 0 Vegetarische Maultaschen in 11a,17,18 heller Soße 13,20 mit Salat 9,21  Mousse 9,17,18

1- mit Farbstoff; 2- mit Konservierungsstoff; 3- mit Antioxidationsmittel; 4- mit Geschmacksverstärker; 5- geschwefelt; 6- geschwärzt; 7- gewachst; 8- mit Phosphat; 9- mit Süßungsmittel; 11- Gluten;(a-Weizen,b-Roggen,c-Gerste,d-Hafer,e-Dinkel,f-Karmut,g-Hybridstämme). 12- Krebstiere; 13- Eier; 14- Fisch; 15- Erdnüsse; 16- Sojabohnen; 17- Milch; 18- Laktose; 19- Schalenfrüchte a) Mandeln b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Kaschunüsse e) Pecannüsse f) Paranuss g) Pistazien h) Macadamia oder Queensland Nüsse; 20- Sellerie; 21-Senf; 22-Sesamsamen;

23- Schwefeldioxyd-Sulfid/SO<sub>2</sub>; 24- Lupinen; 25- Weichtiere

Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend. Es kann keine Garantien für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte können nicht ausgeschlossen werden.



### Speisenkarte Cafeteria

Woche 4

vom 04.12. bis 10.12.2023 Änderungen vorbehalten !

	Vollkost	Schonkost	Vegetarisch
<b>Montag</b>	Blumenkohlsuppe 20 Fleischküchlein auf 11a,17,18 Ratatouillegemüse mit Kartoffeln 20 9,21 Fruchtjoghurt 9,17,18	Blumenkohlsuppe 20 Hähnchenroulade in 11a,13, Rahmsoße mit Nudeln und 17,18 Salat 9,21 Fruchtjoghurt 9,17,18	Blumenkohlsuppe 20 Tortellini in 11a,17,18, Tomatensoße mit 13,20,21, Reibekäse und Salat 9 Fruchtjoghurt 9,17,18
<b>Dienstag</b>	Lauchcremesuppe 20 Lasagne Bolognese 11a,13, mit Tomatensoße 17,18,20, und Salat 9,21 Schokopudding 9,17,17	Lauchcremesuppe 20 gedünstetes Seelachsfilet 14,17,18 in Dillsoße 20 mit Reis und Salat 9,21 Schokopudding 9,17,17	Lauchcremesuppe 20 Kaiserschmarrn mit 11a,17,18, Rosinen, Apfelkompott 13,9, und Zimt-Zucker Schokopudding 9,17,17
<b>Mittwoch</b>	Spargelcremesuppe 20,17,18 Schweineschnitzel 11a,17,18, WienerArt mit 13,16,20, Kartoffelsalat 9,21 Quark 9,17,18	Spargelcremesuppe 20,17,18 Kalbrahmulasch , mit 11a,13,20, Spätzle und 17,18 Frühlingsgemüse Quark 9,17,18	Spargelcremesuppe 20,17,18 Omelette mit 11a,17,18, Spinatfüllung dazu 13,20, Kartoffeln und Rahmsoße Quark 9,17,18
<b>Donnerstag</b>	Hühnernudelsuppe 11a,13,20 Feuerspieß 11a,20,17, in Paprikasoße mit 18,13,21,9 Reis und Salat Milchreis 9,17,18	Hühnernudelsuppe 11a,13,20 Rindergeschnetzeltes 11a,20,17, mit Kartoffeln und 18 Rahmkarotten Milchreis 9,17,18	Käsespätzle 11a,17,18, mit Salat 13,9 20,21 Milchreis 9,17,18
<b>Freitag</b>	Karottensuppe 20 Seelachsfilet Bordelaise 11a,17,18, in Dillsoße mit 14,20,21 Kartoffeln und Salat 9 Fruchtjoghurt 9,17,18	Karottensuppe 20 Fleischklopse in 11a,17,18, Tomatensoße mit 13,20,21, Nudeln und Salat 9 Fruchtjoghurt 9,17,18	Karottensuppe 20 Mediterraner 11a,17,18, Nudel-Gemüseauflauf 13,9 mit Käse überbacken an 20 Tomatensoße Fruchtjoghurt 9,17,18
<b>Samstag</b>	Broccolicremesuppe 20 Linseneintopf mit 8,11a, Gemüwestreifen, Spätzle, 13,20, Wiener und Brötchen Grießdessert 9,11,17,18	Broccolicremesuppe 20 Hähnchenbrustfilet in 11a,17,18, Rahmsoße mit Reis 20,9 und Salat Grießdessert 9,11,17,18	Broccolicremesuppe 20 gefüllte Paprika in 11a,17,18, Tomatensoße mit 13,20,21, Reis und Salat 9 Grießdessert 9,11,17,18
<b>Sonntag</b>	Fleischbrühe mit Suppenklößchen 9,20,11a,13 Sauerbraten mit 11a,11b, Kloß und 9,20,2,3 Blaukraut Mousse 9,17,18	Fleischbrühe mit Suppenklößchen 9,20,11a,13 Schweinesteak mit 16,17,18, Rahmsoße, Nudeln 13,20, und Salat 9,21 Mousse 9,17,18	Spätzle- Gemüsepfanne 11a,17,18, mit Salat 13,20, 9,21 Mousse 9,17,18

1- mit Farbstoff; 2- mit Konservierungsstoff ; 3- mit Antioxidationsmittel; 4- mit Geschmacksverstärker; 5- geschwefelt; 6- geschwärzt; 7- gewachst; 8- mit Phosphat; 9- mit Süßungsmittel;  
11- Gluten;(a-Weizen,b-Roggen,c-Gerste,d-Hafer,e-Dinkel,f-Karmut,g-Hybridstämme), 12- Krebstiere; 13- Eier; 14- Fisch; 15- Erdnüsse; 16- Sojabohnen; 17- Milch; 18- Laktose;  
19- Schalenfrüchte a) Mandeln b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Kaschunüsse e) Pecannüsse f) Paranuss g) Pistazien h) Macadamia oder Queensland Nüsse; 20- Selerie; 21-Senf; 22-Sesamsamen;  
23- Schwefeldioxid-Sulfide/SO<sub>2</sub>; 24- Lupinen; 25- Weichtiere

Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend. Es kann keine Garantier für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden.  
Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte können nicht ausgeschlossen werden.