



Speisenkarte Cafeteria

Woche 1

vom 14.11. bis 20.11.2022 Änderungen vorbehalten!

	Vollkost	Schonkost	Vegetarisch
Montag	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
Dienstag	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
Mittwoch	Blumenkohlcremesuppe 20 Kalbsgulasch mit Spätzle und Salat 17,18, 11a,13, 9,21 Erdbeerquark 9,17,18	Blumenkohlcremesuppe 20 Hackbraten in Rahmsoße mit Kartoffeln und Rahmkarotten 11a,b,17, 18,13, 20 Erdbeerquark 9,17,18	Blumenkohlcremesuppe 20 Gemüselasagne in Tomatensoße und Salat 11a,b,13,20, 17,18, 9,21 Erdbeerquark 9,17,18
Donnerstag	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 Rindergeschnetzeltes in Rahmsoße mit Reis und Salat 11a,17,18, 20, 9,21 Milchreis 9,17,18	Karottencremesuppe 20 Nudel - Frühlingsgemüsesuppe mit Brötchen 20,13, 11a Milchreis 9,17,18
Freitag	Nudelsuppe 11a,13,20 Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und Salat 13,21, 14,9,17, 18 Fruchtjoghurt 9,17,18	Nudelsuppe 11a,13,20 Spaghetti Bolognese mit Reibekäse und Salat 11,13, 20 Fruchtjoghurt 9,17,18	Nudelsuppe 11a,13,20 Frühlingsrolle in brauner Soße mit Reis und Salat 9,11a,b,17, 18,13,21, 16,20 Fruchtjoghurt 9,17,18
Samstag	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 11a,17,18, 13,9 Grießdessert 9,11,17,18
Sonntag	Leberspätzlesuppe 11,13,20 Schweineroulade mit Rahmsoße, Kloß und Salat 17,18,2,3, 11a,11b, 9,21 Mousse 9,17,18	Leberspätzlesuppe 11a,13,20 Putenbraten in Rahmsoße mit Spätzle und gebundenes Schwarzwurzelgemüse 16,17,18, 11a,13, 20 Mousse 9,17,18	Leberspätzlesuppe 11a,13,20 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- geschwärtzt; 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/SO₂; 24- Lupinen; 25- Weichtiere

Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend. Es kann keine Garantie 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 21.11. bis 27.11.2022 Änderungen vorbehalten!

	Vollkost	Schonkost	Vegetarisch
Montag	Tomatensuppe 20 Kohlroulade in Rahmsoße mit Kartoffelbrei und Salat 13,11a,b,17,18,20	Tomatensuppe 20 Geflügelspieß in Rahmsoße mit Reis und Salat 11a,17,18,13,21,9,20	Tomatensuppe 20 Gemüse-Karoffelauflauf in heller Soße 13,17,18,20
	Fruchtjoghurt 9,17,18	Fruchtjoghurt 9,17,18	Fruchtjoghurt 9,17,18
Dienstag	Geröstete Grießsuppe 11a,20 Schweinegeschnetzeltes in pikanter Soße mit Reis und Krautsalat 11a,17,18,20	Geröstete Grießsuppe 11a,20 gedünstetes Rotbarschfilet Dillsoße mit Kartoffeln und Salat 14,11a,17,18,20,9,21	Geröstete Grießsuppe 11a,20 Quarkstrudel in Vanillesoße 9,11a,17,18,13
	Schokopudding 9,17,17	Schokopudding 9,17,17	Schokopudding 9,17,17
Mittwoch	Broccolicremesuppe 20 Cordon Bleu vom Hähnchen mit Rahmkarotten und Kartoffeln 11a,17,18,13,20,21	Broccolicremesuppe 20 Fleischklopse in heller Soße mit Reis und Rahmkarotten 16,11a,17,18,20	Broccolicremesuppe 20 Tortellini in Käsesoße mit Salatschale 11a,13,17,18,20,21,9
	Erdbeerquark 9,17,18	Erdbeerquark 9,17,18	Erdbeerquark 9,17,18
Donnerstag	Karottencremesuppe 20 Rinderbraten in dunkler Soße mit Rahmkohlrabi und Kloß 11a,13,16,20,21	Karottencremesuppe 20 Schweinesteak in Rahmsoße mit Nudeln und Salat 11a,17,18,13,9,21	Karottencremesuppe 20 Gemüsesoufflee mit Kräutersoße, Kartoffeln und Salat 11a,17,18,13,20,9,21
	Milchreis 9,17,18	Milchreis 9,17,18	Milchreis 9,17,18
Freitag	Lauchcremsuppe 20 Seelachsfilet mit Broccoli überbacken in Dillsoße mit Reis und Salat 14,11a,17,18,20,9,21	Lauchcremsuppe 20 Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und Salat 20,21,17,11a,18,23,9,21	Lauchcremsuppe 20 Pilzgulasch mit Spätzle und Salat 17,18,20,11a,13,9,21
	Fruchtjoghurt 9,17,18	Fruchtjoghurt 9,17,18	Fruchtjoghurt 9,17,18
Samstag	Eierflockensuppe 13,20 Kartoffeleintopf mit Gemüse, Wiener und Brötchen 20,17,18,13,11a	Eierflockensuppe 13,20 Frikadelle in brauner Soße mit Nudeln und Salat 11a,13,17,18,20,21,9	Eierflockensuppe 13,20 Tomatensuppe mit Nudeln und Brötchen 11a,13,20
	Grießdessert 9,11,17,18	Grießdessert 9,11,17,18	Grießdessert 9,11,17,18
Sonntag	Leberklößchensuppe 11a,11b,13,20 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Nudeln und Preiselbeeren 11a,13,17,18,9,5	Leberklößchensuppe 11a,11b,13,20 Hähnchengeschnetzeltes mit Reis und Salat 11a,17,18,13,20,9,21	Leberklößchensuppe 11a,11b,13,20 Spinatomelette Kartoffeln und Salat 11a,17,18,13,20,9,21
	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- Selerie; 21-Senf; 22-Sesamsamen;

23- Schwefeldioxid-Sulfid/SO2; 24- Lupinen; 25- Weichtiere

Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend. Es kann keine Garantie 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 28.11. bis 04.12.2022 Änderungen vorbehalten!

	Vollkost	Schonkost	Vegetarisch
Montag	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
Dienstag	Nudelsuppe 11a,13,20 Hirtenrolle in 8,9,11a Paprikasoße mit Reis 20,21 und Salat Vanillepudding 9,17,18	Nudelsuppe 11a,13,20 gedünstetes Seelachsfilet 14,11a in Dillsoße mit Kartoffeln 17,18,20 und Salat 21 Vanillepudding 9,17,18	Nudelsuppe 11a,13,20 Frühlingsrolle in brauner 11a,17,18 Soße mit Reis und 13,9,21 Salat Vanillepudding 9,17,18
Mittwoch	Champignoncremesuppe 20 Schweinsteak in 11a,17,18 Rahmsoße mit Nudeln 13,20 und Salatschale 9,21 Erdbeerquark 9,17,18	Champignoncremesuppe 20 Rindfleischentopf 20 mit Kaisergemüse Kartoffeln 11a,13 und Brötchen Erdbeerquark 9,17,18	Champignoncremesuppe 20 Pfannkuchen mit 13,11a,11b Blaubeerfüllung auf 8,9 Vanillesoße Erdbeerquark 9,17,18
Donnerstag	Eierflockensuppe 13,20 Kalbsgeschnetzeltes 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 Rahmkohlrabi Milchreis 9,17,18	Eierflockensuppe 13,20 Käsespätzle 11a,17,18 mit 13,20 Salat 9,21 Milchreis 9,17,18
Freitag	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 Gemüsesouffle 11a,17,18 mit Kräutersoße 13 Kartoffeln und Salat 9,21 Fruchtjoghurt 9,17,18
Samstag	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 Champignonomelette mit 11a,17,18 Rahmsoße, Kartoffeln und 13,20 Salat 9,21 Grießdessert 9,11,17,18
Sonntag	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- Schwefeldioxid-Sulfide/SO₂; 24- Lupinen; 25- Weichtiere

Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend. Es kann keine Garantie 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 05.12. bis 18.12.2022 Änderungen vorbehalten !

	Vollkost	Schonkost	Vegetarisch
Montag	Blumenkohlsuppe 20 Fleischküchlein auf 11a,17,18 Ratatouillegemüse 20 mit Kartoffeln 9,21	Blumenkohlsuppe 20 Hähnchenroulade in 11a,13, Rahmsoße mit Nudeln und 17,18 Salat 9,21	Blumenkohlsuppe 20 Tortellini in 11a,17,18, Tomatensoße mit 13,20,21, Reibekäse und Salat 9
	Fruchtjoghurt 9,17,18	Fruchtjoghurt 9,17,18	Fruchtjoghurt 9,17,18
Dienstag	Lauchcremesuppe 20 Lasagne Bolognese 11a,13, mit Tomatensoße 17,18,20, und Salat 9,21	Lauchcremesuppe 20 Fischroulade mit Gemüse- 14,17,18 füllung in Dillsoße 20 mit Reis und Salat 9,21	Lauchcremesuppe 20 Kaiserschmarrn mit 11a,17,18, Rosinen, Apfelkompott 13,9, und Zimt-Zucker
	Schokopudding 9,17,17	Schokopudding 9,17,17	Schokopudding 9,17,17
Mittwoch	Reissuppe 20 Schweineschnitzel 11a,17,18, WienerArt mit 13,16,20, Kartoffelsalat 9,21	Reissuppe 20 Schweinegulasch , mit 11a,13,20, Spätzle und 17,18 Frühlingsgemüse	Reissuppe 20 Omelette mit 11a,17,18, Spinatfüllung dazu 13,20, Kartoffeln und Rahmsoße
	Erdbeerquark 9,17,18	Erdbeerquark 9,17,18	Erdbeerquark 9,17,18
Donnerstag	Nudelsuppe 11a,13,20 Feuerspieß 11a,20,17, in Paprikasoße mit 18,13,21,9 Reis und Salat	Nudelsuppe 11a,13,20 Rindergeschnetzeltes 11a,20,17, mit Kartoffeln und 18 Rahmkarotten	Nudelsuppe 11a,13,20 Grießauflauf 1,9,11a, auf Vanillesoße 13,17,18
	Milchreis 9,17,18	Milchreis 9,17,18	Milchreis 9,17,18
Freitag	Karottensuppe 20 Seelachsfilet Bordelaise 11a,17,18, in Dillsoße mit 14,20,21 Kartoffeln und Salat 9	Karottensuppe 20 Fleischklopse in 11a,17,18, Tomatensoße mit 13,20,21, Nudeln und Salat 9	Karottensuppe 20 Broccoli-Nudelauf 11a,17,18, lauf mit Tomatensoße 13 und Salat 20
	Fruchtjoghurt 9,17,18	Fruchtjoghurt 9,17,18	Fruchtjoghurt 9,17,18
Samstag	Broccolicremesuppe 20 Linseneintopf mit 8,11a, Gemüwestreifen, Spätzle, 13,20, Wiener und Brötchen	Broccolicremesuppe 20 Hähnchenbrustfilet in 11a,17,18, Rahmsoße mit Reis 20,9 und Salat	Broccolicremesuppe 20 gefüllte Paprika in 11a,17,18, Tomatensoße mit 13,20,21, Reis und Salat 9
	Grießdessert 9,11,17,18	Grießdessert 9,11,17,18	Grießdessert 9,11,17,18
Sonntag	Fleischbrühe mit Suppenklößchen 9,20,11a,13 Sauerbraten mit 11a,11b, Kloß und 9,20,2,3 Blaukraut	Fleischbrühe mit Suppenklößchen 9,20,11a,13 Schweinesteak mit 16,17,18, Rahmsoße, Nudeln 13,20, und Salat 9,21	Fleischbrühe mit Suppenklößchen 9,20,11a,13 Spätzle- Gemüsepfanne 11a,17,18, mit Salat 13,20, 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/SO₂; 24- Lupinen; 25- Weichtiere

Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend. Es kann keine Garantie 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 1

vom 12.12. bis 18.12.2022 Änderungen vorbehalten!

	Vollkost	Schonkost	Vegetarisch
Montag	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
Dienstag	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
Mittwoch	Blumenkohlcremesuppe 20 Kalbsgulasch mit Spätzle und Salat 17,18, 11a,13, 9,21 Erdbeerquark 9,17,18	Blumenkohlcremesuppe 20 Hackbraten in Rahmsoße mit Kartoffeln und Rahmkarotten 11a,b,17, 18,13, 20 Erdbeerquark 9,17,18	Blumenkohlcremesuppe 20 Gemüselasagne in Tomatensoße und Salat 11a,b,13,20, 17,18, 9,21 Erdbeerquark 9,17,18
Donnerstag	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 Rindergeschnetzeltes in Rahmsoße mit Reis und Salat 11a,17,18, 20, 9,21 Milchreis 9,17,18	Karottencremesuppe 20 Nudel - Frühlingsgemüsesuppe mit Brötchen 20,13, 11a Milchreis 9,17,18
Freitag	Nudelsuppe 11a,13,20 Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und Salat 13,21, 14,9,17, 18 Fruchtjoghurt 9,17,18	Nudelsuppe 11a,13,20 Spaghetti Bolognese mit Reibekäse und Salat 11,13, 20 Fruchtjoghurt 9,17,18	Nudelsuppe 11a,13,20 Frühlingsrolle in brauner Soße mit Reis und Salat 9,11a,b,17, 18,13,21, 16,20 Fruchtjoghurt 9,17,18
Samstag	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 11a,17,18, 13,9 Grießdessert 9,11,17,18
Sonntag	Leberspätzlesuppe 11,13,20 Schweineroulade mit Kloß und gebundenen Schwarzwurzelgemüse 17,18,2,3, 11a,11b, 20 Mousse 9,17,18	Leberspätzlesuppe 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- geschwärtzt; 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/SO₂; 24- Lupinen; 25- Weichtiere

Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend. Es kann keine Garantie 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 19.12. bis 25.12.2022 Änderungen vorbehalten!

	Vollkost	Schonkost	Vegetarisch
Montag	Tomatensuppe 20 Kohlroulade in Rahmsoße mit Kartoffelbrei und Salat 13,11a,b,17,18,20 Fruchtjoghurt 9,17,18	Tomatensuppe 20 Geflügelspieß in Rahmsoße mit Reis und Salat 11a,17,18,13,21,9,20 Fruchtjoghurt 9,17,18	Tomatensuppe 20 Gemüse-Karoffelauflauf in heller Soße 13,17,18,20 Fruchtjoghurt 9,17,18
Dienstag	Geröstete Grießsuppe 11a,20 Schweinegeschnetzeltes in pikanter Soße mit Reis und Krautsalat 11a,17,18,20 Schokopudding 9,17,17	Geröstete Grießsuppe 11a,20 gedünstetes Fischfilet Dillsoße mit Kartoffeln und Salat 14,11a,17,18,20,9,21 Schokopudding 9,17,17	Geröstete Grießsuppe 11a,20 Quarkstrudel in Vanillesoße mit Zimtucker 9,11a,17,18,13 Schokopudding 9,17,17
Mittwoch	Broccolicremesuppe 20 Cordon Bleu vom Hähnchen mit Rahmkarotten und Kartoffeln 11a,17,18,13,20,21 Erdbeerquark 9,17,18	Broccolicremesuppe 20 Fleischklopse in heller Soße mit Reis und Rahmkarotten 16,11a,17,18,20 Erdbeerquark 9,17,18	Broccolicremesuppe 20 Tortellini in Käsesoße mit Salatschale 11a,13,17,18,20,21,9 Erdbeerquark 9,17,18
Donnerstag	Karottencremesuppe 20 Rinderbraten in dunkler Soße mit Rahmkohlrabi und Kloß 11a,13,16,20,21 Milchreis 9,17,18	Karottencremesuppe 20 Schweinesteak in Rahmsoße mit Nudeln und Salat 11a,17,18,13,9,21 Milchreis 9,17,18	Karottencremesuppe 20 Gemüsesoufflee mit Kräutersoße, Kartoffeln und Salat 11a,17,18,13,20,9,21 Milchreis 9,17,18
Freitag	Lauchcremsuppe 20 Seelachsfilet mit Broccoli überbacken in Dillsoße mit Reis und Salat 14,11a,17,18,20,9,21 Fruchtjoghurt 9,17,18	Lauchcremsuppe 20 Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und Salat 20,21,17,11a,18,23,9,21 Fruchtjoghurt 9,17,18	Lauchcremsuppe 20 Pilzgoulasch mit Spätzle und Salat 17,18,20,11a,13,9,21 Fruchtjoghurt 9,17,18
hl. Abend	Eierflockensuppe 13,20 Kartoffeleintopf mit Gemüse, Wiener und Brötchen 20,17,18,13,11a Grießdessert 9,11,17,18	Eierflockensuppe 13,20 Frikadelle in brauner Soße mit Nudeln und Salat 11a,13,17,18,20,21,9 Grießdessert 9,11,17,18	Eierflockensuppe 13,20 Tomatensuppe mit Nudeln und Brötchen 11a,13,20 Grießdessert 9,11,17,18
1. Feiertag	Leberklößchensuppe 11a,11b,13,20 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Nudeln und Preiselbeeren 11a,13,17,18,9,5 Mousse 9,17,18	Leberklößchensuppe 11a,11b,13,20 Hähnchengeschnetzeltes mit Reis und Salat 11a,17,18,13,20,9,21 Mousse 9,17,18	Spinatomelette 11a,17,18 Kartoffeln und 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- Sellerie; 21-Senf; 22-Sesamsamen;

23- Schwefeldioxid-Sulfid/SO2; 24- Lupinen; 25- Weichtiere

Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend. Es kann keine Garantie 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 26.12. bis 01.01.2023 Änderungen vorbehalten!

	Vollkost	Schonkost	Vegetarisch
2, Feiertag	Spargelcremesuppe 20 Rinderroulade Hausfrauen Art 11a,11b, mit Kloß und 17,18, Blaukraut 20	Spargelcremesuppe 20 Spaghetti Bolognese 13,11a, mit Salat und 9,17,18 Reibekäse 20	Spargelcremesuppe 20 Spaghetti mit 9,13,11a, Tomatensoße , Salat 17,18,20 und Reibekäse 21
	Fruchtjoghurt 9,17,18	Fruchtjoghurt 9,17,18	Fruchtjoghurt 9,17,18
Dienstag	Nudelsuppe 11a,13,20 Hirtenrolle in 8,9,11a, Paprikasoße mit Reis 20,21, und Salat	Nudelsuppe 11a,13,20 gedünstetes Seelachsfilet 14,11a, in Dillsoße mit Kartoffeln 17,18,20, und Salat 21	Nudelsuppe 11a,13,20 Frühlingsrolle in brauner 11a,17,18, Soße mit Reis und 13,9,21 Salat
	Vanillepudding 9,17,18	Vanillepudding 9,17,18	Vanillepudding 9,17,18
Mittwoch	Champignoncremesuppe 20 Schweinesteak in 11a,17,18, Rahmsoße mit Nudeln 13,20, und Salatschale 9,21	Champignoncremesuppe 20 Rindfleischentopf 20 mit Kaisergemüse Kartoffeln 11a,13 und Brötchen	Champignoncremesuppe 20 Pfannkuchen mit 13,11a,11b, Blaubeerfüllung auf 8,9 Vanillesoße
	Erdbeerquark 9,17,18	Erdbeerquark 9,17,18	Erdbeerquark 9,17,18
Donnerstag	Eierflockensuppe 13,20 Kalbsgeschnetzeltes mit 11a,13,17, Champignons, Spätzle 18,20, und Salat 9,21	Eierflockensuppe 13,20 Hähnchenbrustfilet in 11a,17,18, Rahmsoße mit Kartoffeln 16,20, und Rahmkohlrabi	Eierflockensuppe 13,20 Käsespätzle 11a,17,18, mit 13,20, Salat 9,21
	Milchreis 9,17,18	Milchreis 9,17,18	Milchreis 9,17,18
Freitag	Tomatencremesuppe 20 Gebackenes Seelachsfilet 11a,14,17, mit Kartoffelsalat und 18,13,21, Salat 9,21	Tomatencremesuppe 20 Schweinegulasch mit 20,11a, Nudeln und 17,18,13 Salat 9,21	Tomatencremesuppe 20 Gemüsesouffle 11a,17,18 mit Kräutersoße 13 Kartoffeln und Salat 9,21
	Fruchtjoghurt 9,17,18	Fruchtjoghurt 9,17,18	Fruchtjoghurt 9,17,18
Sylvester	Karottencremesuppe 20 Hühnereintopf mit Nudeln 13,11a, Leipziger Allerlei 20	Karottencremesuppe 20 Fleischklopse in Rahmsoße 11a,17,18, mit Kartoffeln und 13,20, Kaisergemüse 9,21	Karottencremesuppe 20 Omelette an 11a,17,18, Champignonsoße mit 13,20, Kartoffeln und Salat 9,21
	Grießdessert 9,11,17,18	Grießdessert 9,11,17,18	Grießdessert 9,11,17,18
Neujahr	Grießklößchensuppe 11a,17,18, 1 3,20 Kasseler auf 11a,17,18, Sauerkraut mit 20 Kartoffelbrei 9,21	Grießklößchensuppe 11,17,18,13,2 0 Putengeschnetzeltes 11a,17,18, mit Spätzle und 13,20, Salat 9,21	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	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/SO₂; 24- Lupinen; 25- Weichtiere

Die Aufstellung der Allergene ist nicht abschließend. Es kann keine Garantie 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 02.01. bis 08.01.2023 Änderungen vorbehalten !

	Vollkost	Schonkost	Vegetarisch
Montag	Blumenkohlsuppe 20 Fleischküchlein auf 11a,17,18 Ratatouillegemüse 20 mit Kartoffeln 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
Dienstag	Lauchcremesuppe 20 Lasagne Bolognese 11a,13, mit Tomatensoße 17,18,20, und Salat 9,21 Schokopudding 9,17,17	Lauchcremesuppe 20 Fischroulade mit Gemüse- 14,17,18 füllung 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
Mittwoch	Reissuppe 20 Schweineschnitzel 11a,17,18, WienerArt mit 13,16,20, Kartoffelsalat 9,21 Erdbeerquark 9,17,18	Reissuppe 20 Schweinegulasch , mit 11a,13,20, Spätzle und 17,18 Frühlingsgemüse Erdbeerquark 9,17,18	Reissuppe 20 Omelette mit 11a,17,18, Spinatfüllung dazu 13,20, Kartoffeln und Rahmsoße Erdbeerquark 9,17,18
Donnerstag	Nudelsuppe 11a,13,20 Feuerspieß 11a,20,17, in Paprikasoße mit 18,13,21,9 Reis und Salat Milchreis 9,17,18	Nudelsuppe 11a,13,20 Rindergeschnetzeltes 11a,20,17, mit Kartoffeln und 18 Rahmkarotten Milchreis 9,17,18	Nudelsuppe 11a,13,20 Grießauflauf 1,9,11a, auf Vanillesoße 13,17,18 Milchreis 9,17,18
hl. Drei Könige	Karottensuppe 20 Hirschragout mit 11a,17,18, Pilzen, Eierspätzle 14,20,21 und Salat 9 Fruchtjoghurt 9,17,18	Karottensuppe 20 Hähnchenbrustfilet im 11a,17,18, Knuspermantel auf 13,20,21, Ratatouillegemüse mit 9 Kartoffeln Fruchtjoghurt 9,17,18	Karottensuppe 20 Broccoli-Nudelauf 11a,17,18, lauf mit heller Soße 13 und Salat 20 Fruchtjoghurt 9,17,18
Samstag	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
Sonntag	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, Mousse 9,21

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/SO₂; 24- Lupinen; 25- Weichtiere

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