

Cafeteria-Speiseplan vom 16.02.2026 bis 22.02.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Normal-kost	Gemüsecurry mit Kokosmilch T,B1,L,H,M,1,2,3,16 Reis B1,M	Schupfnudelpfanne mit Sauerkraut und Speck T,B1,H,L,M,3 (Schwein)	2 Stück Matjes „Hausfrauen Art“ E,B1,D,L,N,P,5,2,7 Kartoffeln	Paniertes Schweineschnitzel B1 Champignonrahm-Sauce B1,L,H,M,N,P,3 Kartoffeln Salat L,D,M,N,4	Rührei D,L,H,3 Rahmblattspinat B1,M,L,H,1,3 Kartoffelpüree 2,L	Erbseneintopf mit Kartoffeln und Würstchen (Schwein) B1,L,M,N,1,2,3	Hähnchenroulade „Florenz“ 1,L Geflügelsauce B1,M,L,3 Blumenkohl B1,M,3 Salzkartoffeln
Leichte Vollkost	Gedünstetes Hähnchenbrustfilet Geflügelsauce B1,M,L,3 Reis B1,M Salat L,D,M,N,4	Schweine-geschnetzeltes T,B1,M,L,H,3 Tricolora Gemüse B1,M,3 Salzkartoffeln	Gemüseeeintopf mit Kartoffeln T,B1,M,3	Bunte Nudeln B1 mit Sahnesauce B1,L,M Salat L,D,M,N,4	Leicht gebratenes Seelachsfilet „Meuniere“ E,B1,N Dillsauce N,B1,M,L,H,3 Kartoffeln Salat L,D,M,N,4	Kohlrabi-Möhreneintopf mit Kartoffeln und kleinen Mettklößchen (Geflügel) T,B1,D,M,N,3	Hähnchenroulade „Florenz“ 1,L Geflügelsauce B1,M,L,3 Blumenkohl B1,M,3 Salzkartoffeln
Veget. Kost	Nudelaufbau B1,L,M,3 mit Käsesauce B1,L,M,3 Salat L,D,N,M,4	Vegetarisches Geschnetzeltes in Kürbis-Tomaten-Sauce D,B1,H,L,G,3 Tricolora Gemüse T,B1,M,3 Reis B1,M	Schwarzwurzel-Knusper-Karree T,B1 Rahmwirsing T,B1,M,L,H,3 Kartoffeln	1 Hirtentasche T,B1,D,H,L Kräutersauce B1,L,H,M,3 Romanesco Mix T,B1,M,3 Kartoffelbrei 2,L	Vegetarische Gabelspaghetti „Carbonara“ mit geräuchertem Tofu T,B1,H,L,G,N,3 Salat L,D,M,N,4	Kohlrabi-Möhreneintopf mit Kartoffeln B1,M,3	Überbackener Blumenkohl B1,M,L,3 Kräutersauce B1,M,L,3 Kartoffeln Salat L,D,M,N,4

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