

Cafeteria-Speiseplan vom 23.03.2026 bis 29.03.2026

	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 buntem Gemüse und Speck (Schwein) T,B1,H,L,M,3	2 Stück Matjes „Hausfrauen Art“ E,B1,D,L,N,P,5,2,7 Kartoffeln	Paniertes Schweineschnitzel B1 Champignonrah-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	Schweine-geschnetzeltes T,B1,M,L,H,3 Salzkartoffeln Salat L,D,M,N,4	Gedünstetes Hähnchenbrustfilet Fruchtige Currysauce B1,M,L,3 Tricolora Gemüse B1,M,3 Reis B1,M	Gemüseeeintopf mit Kartoffeln T,B1,M,3	Rinderbolognese mit Sellerie- und Möhrenstreifen Nudeln B1 B1,L,M Salat L,D,M,N,4	Leicht gebratenes Seelachsfilet „Meuniere“ E,B1,N Dill-Senf-Sauce N,B1,M,L,H,3 Kartoffeln Salat L,D,M,N,4	Gemüseeeintopf mit Hühnerfleisch und Reis T,B1,D,M,N,3	Hähnchenroulade „Florenz“ 1,L Geflügelsauce B1,M,L,3 Blumenkohl B1,M,3 Salzkartoffeln
Veget. Kost	Nudelaufauf B1,L,M,D,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	Broccolil-Nuss-Ecke T,B1 auf Rahmgemüse 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	Gemüseeeintopf mit Reis 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