

Cafeteria-Speiseplan vom 20.04.2026 bis 26.04.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Normal-kost	Puten-Geschnetzeltes mit Kirschtomaten, Zucchini und Pilzen B1,M,N,L,3 Kartoffeln Salat L,D,M,N,4	Frikadelle (Schwein) B1,L,D Braune Sauce B1,M,L,D,3 Erbsen B1,M,L,3 und Kartoffeln	Gebratenes Schollenfilet B1,E Zitronenecke Kartoffelsalat mit Essig und Öl N,1	Gebratenes Schweinesteak B1,B,L,H Ratatouille B1,M,3 Kartoffeln	Gekochtes Rindfleisch Meerrettichsauce B1,L,M,H,3 Kartoffeln Rote Bete Salat L,D,M,N,4	Pichelsteiner Eintopf (Rind) B1,B,M,3	Putenbraten Geflügelsauce B1,M,L,3 Möhren B1,M,3 und Salzkartoffeln
Leichte Vollkost	Kasselerlachsbraten 1,2,3 Bratensauce B1,M,L,H,N,3 Karotten-Pastinaken-Mix B1,M,3 Kartoffeln	Italienischer Gemüseeintopf mit Gabelspaghetti Mettklößchen (Geflügel) T,B1,M,3	Leicht gebratenes Putensteak Sauce Pomodoro T,B1,L,H,M,3 Broccoli B1,M,L,3 Penne B1	Gemüseteller Helle Sauce T,B1,H,L,M,3 Kartoffeln Salat L,D,M,N,4	Seelachs aus dem Gewürzsud E,M,3 Curry-Gemüse-Ragout T,B1,H,L,M,3 Reis B1,M	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Kartoffeln und Mettklößchen (Schwein) B1,M,3	Putenbraten Geflügelsauce B1,M,L,3 Möhren B1,M,3 und Salzkartoffeln
Veget. Kost	Gemüseragout T,B1,H,L,3 in feiner Sauce T,B1,H,L,M,3 Kartoffeln Salat L,M,N,D,4	Italienischer Gemüseeintopf mit Gabelspaghetti T,B1,M,3	Gerstoni-Risotto mit Gartengemüse und Champignons B3,B1,T,M,3 Salat L,M,N,D,4	1 Süßkartoffel-Amaranth-Bratling auf Kräutersauce T,B1,H,L,M,3 Kartoffeln Salat L,D,N,M,4	Gemüse-Kartoffel-Tortilla T,B1,H,L,M,3,D Pikanter Dip L,H Salat L,D,M,N,4	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Kartoffeln B1,M,3	Omelett B1,M,L auf heller Sauce B1,M,L,H,3 mit Möhren B1,M,3 und Kartoffeln

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