

# Cafeteria-Speiseplan vom 29.06.2026 bis 05.07.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Normal-kost</b>	Seelachsfilet „Tomate-Kräuter“ <sup>E,G,H,L</sup> Tomaten-Pesto-Sauce mit Kräutern <sup>L,H,K,K3,D,B1,G,3</sup> Mediterraner Couscous <sup>B,B1,3</sup> Salat <sup>L,D,M,N,4</sup>	5 Stück Cevapcici <sup>(Rind) D</sup> Tzatziki <sup>L,H</sup> Djuvecreis <sup>N,B1,3</sup> Salat <sup>L,D,M,N,4</sup>	Gebratenes Schollenfilet <sup>B1,E</sup> Zitronenecke Kartoffelsalat mit Essig und Öl <sup>N,1</sup>	Gebratenes Schweinesteak <sup>B1,B,L,H</sup> Ratatouille <sup>B1,M,3</sup> Kartoffeln	Cappelletti Rosso Teigtasche gefüllt mit Tomate-Ricotta-Füllung <sup>B,B1,L,H,M,N</sup> Basilikumsauce <sup>B,B1,H,L,3</sup> Salat <sup>L,D,M,N,4</sup>	Pichelsteiner Eintopf <sup>(Rind) B1,B,M,3</sup>	Putenbraten Geflügelsauce <sup>B1,M,L,3</sup> Möhren <sup>B1,M,3</sup> und Salzkartoffeln
<b>Leichte Vollkost</b>	Schweinelachsbraten Bratensauce <sup>B1,M,L,H,N,3</sup> Karotten-Pastinaken-Mix <sup>B1,M,3</sup> Kartoffeln	Italienischer Gemüseeintopf mit Gabelspaghetti Mettklößchen <sup>(Geflügel) B1,M,3</sup>	Leicht gebratenes Putensteak Sauce Pomodoro <sup>B1,L,H,M,3</sup> Broccoli <sup>B1,M,L,3</sup> Penne <sup>B1</sup>	Gemüseteller Helle Sauce <sup>B1,H,L,M,3</sup> Kartoffeln Salat <sup>L,D,M,N,4</sup>	Seelachs aus dem Gewürzsud <sup>E,M,3</sup> Curry-Gemüse-Ragout <sup>B1,H,L,M,3</sup> Reis <sup>B1,M</sup>	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Kartoffeln und kleinen Mettklößchen <sup>(Schwein) B1,M,3</sup>	Putenbraten Geflügelsauce <sup>B1,M,L,3</sup> Möhren <sup>B1,M,3</sup> und Salzkartoffeln
<b>Veget. Kost</b>	Gemüseragout <sup>B1,H,L,3</sup> in feiner Sauce <sup>B1,H,L,M,3</sup> Kartoffeln Salat <sup>L,M,N,D,4</sup>	Italienischer Gemüseeintopf mit Gabelspaghetti <sup>B1,M,3</sup>	Gerstoni-Risotto mit Gartengemüse und Champignons <sup>B3,B1,M,3</sup> Salat <sup>L,M,N,D,4</sup>	1 Süßkartoffel-Amaranth-Bratling auf Kräutersauce <sup>B1,H,L,M,3</sup> Kartoffeln Salat <sup>L,D,N,M,4</sup>	Gemüse-Kartoffel-Tortilla <sup>B1,H,L,M,3,D</sup> Pikanter Dip <sup>L,H</sup> Salat <sup>L,D,M,N,4</sup>	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Kartoffeln <sup>B1,M,3</sup>	Omelett <sup>B1,M,L</sup> auf heller Sauce <sup>B1,M,L,H,3</sup> mit Möhren <sup>B1,M,3</sup> 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