

Cafeteria-Speiseplan vom 10.08.2026 bis 16.08.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Normal-kost	Geflügel-Piccata Tomatensauce D,B1,H,L,G,3 Reis B1,M Erbsen B1,M,3	Triangolo gefüllte Teigtaschen mit Herzhafter Pilzfüllung B,B1,G leichte Rahmsauce B1,M,L,H Salat L,D,M,N,4	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	Erbseintopf 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 B1,M,L,H,3 Salzkartoffeln Salat L,D,M,N,4	Gedünstetes Hähnchenbrustfilet Geflügeljus B,B1,M,L,3 Tricolora Gemüse B1,M,3 Kartoffeln	Vegetarischer Gemüseintopf mit Kartoffeln B1,M,3	Rinderbolognese mit Sellerie und Möhrenstreifen Gabelspaghetti B1,L,M,N,1 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	Kartoffelsuppentopf B1,M,L,H,3 1 Paar Wiener Würstchen (Geflügel) 1,2,16	Hähnchenroulade „Florenz“ 1,L Geflügelsauce B1,M,L,3 Blumenkohl B1,M,3 Salzkartoffeln
Veget. Kost	Nudelaufbau B1,L,M,D,3 mit Käsesauce B1,L,M,3 Salat L,D,N,M,4	Vegetarisches Geschnetzeltes in Currysauce D,B1,H,L,G,3 Tricolora Gemüse B1,M,3 Reis B1,M	Gemüsefrikadelle B,B1,D auf Rahmgemüse B1,M,L,H,3 Kartoffeln	1 Hirtentasche B1,D,H,L Kräutersauce B1,L,H,M,3 Romanesco Mix B1,M,3 Kartoffelbrei 2,L	Vegetarische Gabelspaghetti „Carbonara“ mit geräuchertem Tofu B1,H,L,G,N,3 Salat L,D,M,N,4	Kartoffelsuppentopf B1,M,L,H,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