

Cafeteria-Speiseplan vom 12.10.2026 bis 18.10.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Normal- kost	Puten-Geschnetzeltes süß-sauer B1,M,N,D,G,3 Reis B1,M Salat L,D,M,N,4	Frikadelle (Schwein) B1,L,D brauner Sauce B1,M,L,D,3 Butterkohl B1,M,L,3 und Kartoffeln	Gebratene Scholle B1,E Zitronenecke Kartoffelsalat mit Essig und Öl B1,D,N,1,6	Gebratenes Schweinelachs- schnittel B,B1,L,H Erbsen in Rahm B1,L,M,H,3 und Püree 2,L	Gekochtes Rindfleisch Meerrettichsauce B1,L,M,H,3 Kartoffeln 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 1,2,6 Bratensauce B1,M,L,H,N,3 Kohlrabi B1,M,3 und Kartoffeln	Italienischer Gemüseintopf mit Gabelspaghetti Mettklößchen (Geflügel) B1,M,3	Leicht gebratenes Putensteak Sauce Pomodoro B1,L,H,M,3 Karotten- Pastinaken-Mix B1,M,L,3 Penne B1	Gemüseteller helle Sauce B1,H,L,M,3 Kartoffeln	Seelachsfilet aus dem Gewürzsud E,M,3 Senfsauce B1,H,L,M,N,3 Brokkoli B1,M,3 Kartoffeln	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch B1,M,3	Putenbraten Geflügelsauce B1,M,L,3 Möhren B1,M,3 und Salzkartoffeln
Veget. Kost	Gemüseragout B1,H,L,3 in feiner Sauce B1,H,L,M,3 Kartoffeln Salat L,M,N,D,4	Italienischer Gemüseintopf mit Gabelspaghetti B1,M,3	Gerstoni-Risotto mit Gartengemüse und Champignons B3,B1,M,3	1 Süßkartoffel- Amaranth- Bratling auf Kräutersauce B1,H,L,M,3 Kartoffeln Salat L,D,N,M,4	Gemüsetortilla B,B1,H,L,D,M,3 pikanter Dip L,H Salat L,D,M,N,4	Nudeleintopf mit Gemüse 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