

Cafeteria-Speiseplan vom 19.10.2026 bis 25.10.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Normal-kost	Gemüsecurry mit Kokosmilch B1,L,H,M,1,2,3,16 Reis B1,M	Hähnchenschenkel B1,M,L Ratatouille B1,M,3 und Salzkartoffeln	2 Stück Matjes „Hausfrauen Art“ E,B1,D,L,N,P,5,2,7 und Kartoffeln	Paniertes Schnitzel vom Schwein B1 Champignonsauce B1,L,H,M,N,P,3 Kartoffeln und Salat L,D,M,N,4	Rührei D,L,H,3 Rahmblattspinat B1,M,L,H,1,3 Kartoffelpüree 2,L	Erseneintopf mit Würstchen und Kartoffeln (Schwein) B1,L,M,N,1,2,3	Hähnchenroulade „Florenz“ ^{1,L} Geflügelsauce B1,M,L,3 Blumenkohl B1,M,3 und Salzkartoffeln
Leichte Vollkost	Gedünstetes Hähnchenbrustfilet in Ananascurrysauce B1,M,L,3 Reis B1,M Salat L,D,M,N,4	Schweine-geschnetzeltes B1,M,L,H,3 Tricolora Gemüse B1,M,3 Salzkartoffeln	Gemüseintopf mit Kartoffeln B1,M,3	Bunte Nudeln B1 mit Sahnesauce B1,L,M Salat L,D,M,N,4	Leicht gebratenes Seelachsfilet „Meuniere“ E,B1,N in leichter Dill-Senfsauce N,B1,M,L,H,3 Kartoffeln Salat L,D,M,N,4	Möhreneintopf mit Kartoffeln und kleinen Mettklößchen (Geflügel) B1,D,M,N,3	Hähnchenroulade „Florenz“ ^{1,L} Geflügelsauce B1,M,L,3 Blumenkohl B1,M,3 und Salzkartoffeln
Veget. Kost	Nudelaufbau B1,L,M,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 B1,M,3 Reis B1,M	2 Rote Bete Puffer B1 auf Rahmwirsing B1,M,L,H,3 Kartoffeln	1 Hirtentasche B1,D,H,L mit 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	Möhreneintopf mit Kartoffeln B1,M,3	Überbackenen 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