

# Cafeteria-Speiseplan vom 21.07.2025 bis 27.07.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Normal-kost</b>	Geflügel-Piccata mit Tomatensauce <small>D,B1,H,L,G,3</small> Reis <small>B1,M</small> und Erbsen <small>T,B1,M,3</small>	Triangolo gefüllte Teigtaschen mit herzhafter Pilzfüllung <small>B,B1,G</small> in leichter Rahmsauce <small>B1,M,L,H</small> mit Salat <small>L,D,M,N,4</small>	2 Stück Matjes „Hausfrauen Art“ <small>E,B1,D,L,N,P,5,2,7</small> und Kartoffeln	Paniertes Schweineschnitzel mit <small>B1</small> Champignon-rahmsauce <small>B1,L,H,M,N,P,3</small> Kartoffeln und Salat <small>L,D,M,N,4</small>	Rührei <small>D,L,H,3</small> mit Rahmblattspinat <small>B1,M,L,H,1,3</small> und Kartoffelpüree <small>2,L</small>	Erbseintopf mit Kartoffeln und Würstchen <small>B1,L,M,N,1,2,3</small> (Schwein)	Hähnchenroulade „Florenz“ <small>1,L</small> mit Geflügelsauce <small>B1,M,L,3</small> Blumenkohl <small>B1,M,3</small> und Salzkartoffeln
<b>Leichte Vollkost</b>	Schweinegeschnetzeltes <small>T,B1,M,L,H,3</small> mit Salzkartoffeln und Salat <small>L,D,M,N,4</small>	Gedünstetes Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus <small>B,B1,M,L,3</small> Tricolora Gemüse <small>B1,M,3</small> und Reis <small>B1,M</small>	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Kartoffeln <small>T,B1,M,3</small>	Rinderbolognese mit Sellerie und Möhrenstreifen mit Nudeln <small>B1</small> <small>B1,L,M</small> und Salat <small>L,D,M,N,4</small>	Leicht gebratenes Seelachsfilet „Meuniere“ <small>E,B1,N</small> mit Dill-Senf-Sauce <small>N,B1,M,L,H,3</small> Kartoffeln und Salat <small>L,D,M,N,4</small>	Kartoffelsuppentopf <small>T,B1,M,L,H,3</small> mit 1 Paar Wiener Würstchen (Schwein) <small>1,2,16</small>	Hähnchenroulade „Florenz“ <small>1,L</small> mit Geflügelsauce <small>B1,M,L,3</small> Blumenkohl <small>B1,M,3</small> und Salzkartoffeln
<b>Veget. Kost</b>	Nudelaufbau <small>B1,L,M,D,3</small> mit Käsesauce <small>B1,L,M,3</small> dazu Salat <small>L,D,N,M,4</small>	Vegetarisches Geschnetzeltes in Currysauce mit <small>D,B1,H,L,G,3</small> Tricolora Gemüse <small>T,B1,M,3</small> und Reis <small>B1,M</small>	Gemüsefrikadelle <small>B,B1,D</small> auf Rahmgemüse <small>T,B1,M,L,H,3</small> mit Kartoffeln	1 Hirtentasche <small>T,B1,D,H,L</small> mit Kräutersauce <small>B1,L,H,M,3</small> Romanesco Mix <small>T,B1,M,3</small> und Kartoffelbrei <small>2,L</small>	Vegetarische Spaghetti „Carbonara“ mit geräuchertem Tofu <small>T,B1,H,L,G,N,3</small> und Salat <small>L,D,M,N,4</small>	Kartoffelsuppentopf <small>T,B1,M,L,H,3</small>	Überbackener Blumenkohl <small>B1,M,L,3</small> mit Kräutersauce <small>B1,M,L,3</small> Kartoffeln und Salat <small>L,D,M,N,4</small>

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