

# Speiseplan für die Woche vom 29.07.2024 – 04.08.2024 Cafeteria

KW 24	Vollkost	Leichte Kost	Gemüsegericht	Suppe	Dessert	<b>Allergene</b> a glutenhaltiges Getreide aA Weizen aB Roggen aC Gerste aD Hafer aE Dinkel aF Kamut®(Khorasan-Weizen) oder deren Hybridstämme b Krebstiere und Krebsprodukte c Ei und Eiprodukte d Fisch und Fischprodukte e Erdnüsse und Erdnussprodukte f Soja und Sojaprodukte g Milch und Milchprodukte h Schalenfrüchte hA Mandel hB Haselnüsse hC Walnüsse hD Cashewnüsse hE Pekannüsse hF Paranüsse hG Pistazien hH Makadamia oder Queenslandnüsse i Sellerie und Sellerieprodukte j Senf und Senfprodukte k Sesamsamen und Sesamprodukte l Schwefeldioxid und Sulfite m Süßlupinen und Süßlupinenprodukte n Weichtiere und Weichtierprodukte  <b>Zusatzstoffe</b> 1 mit Konservierungsstoff 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 5 mit Süßungsmitteln 7 mit einer Zuckerart u. Süßungsmitteln 9 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 10 enthält eine Phenylalaninquelle 12 mit Farbstoff 13 geschwefelt 14 gewachst 15 geschwärzt 16 mit Phosphat 28 mit Schmelzsalzen
<b>Mo</b> 29.07.	Schaschlik-Gulasch vom Schwein Zwiebeln, Paprika Djuvecreis <sup>i</sup>	Putencurry <sup>g,i</sup> Spirelli Nudeln <sup>aA</sup> Brokkoligemüse	Vegetarisches Chili <sup>i</sup> mit Kidneybohnen, Paprika, Mais, Reis		Joghurtdessert <sup>g</sup>	
<b>Di</b> 30.07.	Bifteki <sup>aA,c,g</sup> Ratatouille- gemüse Kartoffeln	Chinakohleintopf <sup>aA,g,i</sup> Geflügel- bockwurst <sup>1,3</sup>	Gebratene Schupfnudeln <sup>aA,g</sup> Pilzrahmsouße <sup>g,i</sup> Gemüse		Stracciatellacreme <sup>g</sup>	
<b>Mi</b> 31.07.	Spätzle mit Zwiebeln <sup>aA,c,g</sup> Käsesouße Salat <sup>G</sup>	Geflügel- geschnetzeltes <sup>g</sup> Gemüwestreifen Reis	Gebackene Frühlingsrolle <sup>aA,g,i</sup> mit Süßsauer Soße Asiagemüse, Reis		Heidelbeerquark <sup>g</sup>	
<b>Do</b> 01.08.	Tofu-Sesam - Schnitte <sup>f,k,c</sup> mit Schmörrchen Wirsinggemüse <sup>G</sup>	Spaghetti <sup>aA</sup> Rinder – Gemüse- Bolognese Salat	Vegatarisch gefüllte Paprikaschote <sup>aA,i,j</sup> Provenzalischer Soße, Reis		Kompott	
<b>Fr</b> 02.08.	Seelachs mit Kräuterkruste <sup>aA,g,i</sup> Tomatensoße <sup>g,i</sup> Kartoffeln, Salat <sup>g</sup>	Hähnchenbrust Zitrone <sup>g,i</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup> Gemüse <sup>g,i</sup>	Zucchini im Eimantel <sup>c,g</sup> Tomatensoße <sup>i</sup> Rosmarinkartoffeln <sup>n</sup>		Erdbeerpudding <sup>g</sup>	
<b>Sa</b> 03.08.	Pichelsteiner Eintopf <sup>i</sup> mit Schweine- fleischwürfeln	Möhreneintopf <sup>i</sup> mit Rindfleisch- einlage	Möhreneintopf <sup>i,j</sup> mit Kartoffeln, Kräuter		1 Stück Frischobst	
<b>So</b> 04.08.	Schweinebraten <sup>i,i</sup> Bratensoße <sup>i</sup> Kartoffeln Bohngemüse	Rinderragout <sup>g</sup> Bandnudeln <sup>aA</sup> Kohlrabi <sup>g</sup>	Italienisches Gemüseragout <sup>i</sup> Kartoffel-Oliven- Püree <sup>3,g</sup>		Schokoladen- pudding <sup>g</sup>	

Technologisch bedingte Spuren der oben genannten Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe können nicht vermieden werden!

Wir wünschen guten Appetit!