

Cafeteria- Speiseplan
vom 29.04.2024 bis 05.05.2024



KW 18	Vollkost	Leichte Vollkost
Montag	<p align="center"> Bärlauchcremesuppe^{1,4,a,a1,g,j} Putengulasch^{a,a1,g} Gabelspaghetti^{a,a1,c,g} Möhrensalat^{3,5,l} Erdbeerquark^g </p>	<p align="center"> Bärlauchcremesuppe^{1,4,a,a1,g,j} Gemüse Kartoffelauflauf^{1,4,a,a1,g,j} Erdbeerquark^g </p>
Dienstag	<p align="center"> Kassler Nackenbraten in Sauce^{1,2,3,8,a,a1,a3,g} Kartoffelpüree^g Sauerkraut Schokoladenpudding^g </p>	<p align="center"> Kartoffelkräutertasche^g Kräutersauce^{3,4,a,a1,g} Salatbeilage Salatsauce mit Mandarinen^{11,3,5,a,a1,c,g,j,l} Schokoladenpudding^g </p>
Mittwoch		
Donnerstag	<p align="center"> frische Bratwurst Senf Bratensauce^{a,a1,a3,g,j} Butterkartoffeln^g Rahmkohlrabi^{1,4,a,a1,g,j} Rote Grütze mit Sahne^{1,3} </p>	<p align="center"> gem. Salatteller Kochschinken Käse^{1,2,3,8,g} Brötchen^{a,a1} Cocktailsauce^{11,3,5,a,a1,c,g,j,l} Rote Grütze mit Sahne^{1,3} </p>
Freitag	<p align="center"> Kürbiscremesuppe^{1,4,a,a1,g,j} Heringsstipp^{11,13,3,c,d,g,j} Bratkartoffeln^{2,3,5,8,l} Rote Beetegemüse^{1,9,a,a1,g} Milchreis^g </p>	<p align="center"> Kürbiscremesuppe^{1,4,a,a1,g,j} Rührei^{c,g,i} Butterkartoffeln^g Möhrengemüse^{1,4,a,a1,j} Milchreis^g </p>
Allergene und Zusatzstoffe	<p>1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 13 = enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam, E951), 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite mg/kg oder 10mg/l</p>	

Änderungen vorbehalten! Das Küchenteam wünscht guten Appetit.