


# Menüplan Cafeteria

29.06.2026 - 05.07.2026



Caritasverband  
Paderborn e.V.

	Menü I	Menü II	
Montag	<b>Spargelcremesuppe</b>		
	A/A1		
	<b>Hähnchen Cordon bleu</b> 10/A/A1/ G <b>Kräutersauce</b> 4/A/A1/G <b>Mischgemüse</b> <b>Kroketten</b> G	<b>Eiergemüse Omelett</b> 9/C/G/I/J <b>Kräutersauce</b> 4/A/A1/G <b>Kartoffelpüree</b> G	
<b>Vanillequark</b>		G	
Dienstag	<b>Königsberger Klops</b> 1/4/A/A1/ C/G <b>Rote Beetegemüse</b> 15/G <b>Salzkartoffel</b>	<b>Salatteller mit gebratenen Champignons</b> G/J <b>Joghurtdressing</b> G/J <b>Brötchen</b> A/A1	
	<b>Moccapudding</b>		4/27/G
	<b>Blumenkohlcreme</b>		
Mittwoch	<b>Blumenkohlmedaillon</b> A/A1/G <b>Käsesauce</b> 4/17/A/A 1/G <b>Kartoffelpüree</b> G <b>Apfelmus</b> 1 	<b>Frühlingseintopf</b> 9/I <b>Köttbullar</b> A/A1/C <b>Brötchen</b> A/A1	
	<b>Heidelbeertraum</b>		A/A1/C/G
	<b>Rindergeschnetzeltes</b> A/A1/G		1/10
Donnerstag	<b>Möhrensalat</b> <b>Gabelspaghetti</b> A/A1/G	<b>Marinierte Kartoffeln</b> 1/10 <b>Pfannengemüse</b> 1/10 <b>Kräuterquark</b> 9/G/J	
	<b>Sahnepudding</b>		4/G
	<b>Broccolicremesuppe</b>		A/A1
Freitag	<b>Backfisch</b> A/A1/D <b>Senfsauce</b> 4/A/A1/G/ J <b>Salzkartoffeln</b> <b>Selleriegemüse</b> I	<b>gekochtes Ei in Senfsauce</b> 4/10/A/A 1/C/G/J <b>Kartoffelpüree</b> G <b>Spinat</b> G	
	<b>Rhabarber-Erdbeerkompott</b>		15/16/18

Änderungen vorbehalten!

Für Informationen zu den Zusatzstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal

**Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!**