

# Speiseplan für die Woche vom 30.01.2023 – 03.02.2023

<b>Montag</b>	Cevapcici, Ajvar / J Reis, Krautsalat / 6 Dessert / G	Senf-Rahmgeschnetzeltes Rind / G,J Nudeln, Brokkoli / Aa,1 Dessert / G	Buntes Grünkernrisotto / Ac,I,G Salat Dessert / G
<b>Dienstag</b>	Rote Bohnensuppe mit / G,2,3 Rindswurst, / 2,3,4,5 Brotbeilage / Aab, Dessert / G	Ofen-Curry mit Putengulasch / Aa,G Gemüsereis / I Dessert / G	Vegetarischer Weißkohl-Hackauflauf /F,G Tomatensoße Dessert / G
<b>Mittwoch</b>	Kaiserschmarn mit / A,C,G,Hm Apfelkompott Dessert / G	Rinderbolognese mit / I Spaghetti / Aa Salat Dessert / G	Gemüseklöße auf / Aa,C,F,I Currywirsing / Aa,G Butterreis Dessert / G
<b>Donnerstag</b>	Rotkohlaufauf / G,2,3,6 mit Hackfleisch Dessert / G	Hähnchenschenkel Bratensoße Provence Kartoffelbrei / G Wachsbohnen /1 Dessert / G	Veg. Maultaschen / Aa,C,G mit Rahmpilzen / Aa,G Salat Dessert / G
<b>Freitag</b>	Backfisch / Aa,D Kartoffeln Spinat / Aa,G Dessert / G	Hähnchenspieß / Aa,F Champignonsoße, Püree / G Glasierte Möhrchen / 1 Dessert / G	Vegetarischer Nudelaufauf / Aa,C,G Tomatenrahmsoße / G Salat Dessert / G

1) Farbstoff  
5) Phosphat  
9) geschwefelt

2) Konservierungsmittel  
6) Süßungsmittel  
10) geschwärzt

3) Antioxidationsmittel  
7) Phenylalaninquelle  
11) Pökelsalz

4) Geschmacksverstärker  
8) gewachst  
12) Schmelzsalz

Aa) Weizengluten  
C) Eier  
G) Milch  
J) Senf

Ab) Roggengluten  
D) Fische  
Hm) Mandeln  
K) Sesamsamen

Ac) Gluten aus Dinkel  
E) Erdnüsse  
Hw) Walnüsse  
L) Schwefeldioxid

Ah) Gluten aus Hafer  
F) Sojabohnen  
I) Sellerie

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 11:30– 14:00 Uhr

Wir würden uns freuen Sie als Gäste in unserer Cafeteria begrüßen zu können und wünschen Ihnen einen guten Appetit.