







# Speiseplan

## Woche 1

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 ovo-lacto-vegetabile Kost	
Mo	Kleine Haxe <sup>3,f</sup> mit Majoransoße <sup>a</sup> Mais-Paprika-Erbсен Gemüse Fruchtjoghurt <sup>1,g</sup>	Putengeschnetzeltes <sup>a,i</sup> Karottensalat <sup>2,3,9</sup> Fruchtjoghurt <sup>1,g</sup>	Bunter Gemüse Eintopf <sup>f,i</sup>  Fruchtjoghurt <sup>1,g</sup>	 Schwein  Rind  Geflügel  Kalb  Fisch  Wild
Di	Schlemmerfilet Bordelaise <sup>a,d,g</sup> mit Dillsoße <sup>a,d</sup> , Tomatensalat Apfelmus <sup>3</sup>	geschmorter Schweinelachs mit Soße <sup>1,a,i</sup> , feinen Erbsen Apfelmus <sup>3</sup>	Gnocchi-Gemüsepfanne <sup>1,a,c</sup>  Apfelmus <sup>3</sup>	
Mi	Sahnegulasch mit Champignons <sup>a,g</sup> Gewürzgurke <sup>2,9</sup> Banane	ged. Seelachs <sup>d</sup> in Petersiliensoße <sup>a,g</sup> Blattspinat <sup>a</sup> Banane	Hefeklöße <sup>a,c,g</sup> mit Sauerkirschen <sup>1</sup> Banane	
Do	Erbse Eintopf mit Rauchfleisch <sup>2,3,5,i</sup> Vanillepudding <sup>1,a,g</sup>	Rindergeschnetzeltes <sup>a,i</sup> mit Schwarzwurzelgemüse <sup>a,g</sup> Vanillepudding <sup>1,a,g</sup>	Rote Bete Puffer <sup>a</sup> Bechamelkartoffeln <sup>a,g</sup> Vanillepudding <sup>1,a,g</sup>	
Fr	Schmorkohl mit Hackfleisch <sup>a</sup> Sahnejoghurt <sup>1,g</sup>	gegrillte Hähnchenkeule mit Geflügelsoße <sup>a,g</sup> und Brokkoligemüse Sahnejoghurt <sup>1,g</sup>	Schupfnudelpfanne mit Gemüse <sup>a,c</sup> Sahnejoghurt <sup>1,g</sup>	
Sa	pan. Putensteak <sup>a</sup> mit Gemüsefrischkäsesoße <sup>1,a,g</sup> Birne	Schweinegeschnetzeltes <sup>a,i</sup> mit Kaisergemüse Birne	Gemüseauflauf <sup>f,c,g</sup> mit Sahnesoße <sup>a,g</sup> Birne	
So	Schweineroulade <sup>1,2,9</sup> mit Soße <sup>a,j</sup> Rotkohl Schokopudding <sup>1,a,g</sup>	Hähnchenbrustfilet Mischgemüse zum Überfüllen <sup>1,a,g</sup> Schokopudding <sup>1,a,g</sup>	Maultaschen <sup>a,c,g</sup> mit Schnittlauch-Käse- Soße <sup>1,a,g</sup> , gemischter Salat Schokopudding <sup>1,a,g</sup>	

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1= mit Farbstoff
- 2= mit Konservierungsmitteln
- 3= mit Antioxidationsmitteln
- 4= mit Geschmacksverstärkern
- 5= geschwefelt
- 6= geschwärzt
- 7= gewachst
- 8= mit Phosphat
- 9= mit Süßungsmitteln
- 10= enthält eine Phenylalaninquelle
- 11= kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
- 12= Jodsalz
- 13= Stärke (bei Fleischerzeugnissen)

Sie können täglich zu Ihrem Gericht wählen

**Beilagen**

Kartoffeln

Kartoffelpüree<sup>3,g</sup>

Nudeln<sup>a</sup>

Reis

mögliche Allergene:

- a= glutenhaltiges Getreide
- b= Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- c= Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- d= Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse
- e= Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- f= Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- g= Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- h= Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
- i= Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- j= Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- k= Sesam und daraus hergestellte Erzeugnisse
- l= Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml als SO<sub>2</sub> angeben
- m=Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- n= Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse



**Campus**  
Belieferungsgesellschaft

*Guten Appetit*