







Speiseplan

Woche 3

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 ovo-lacto-vegetabile Kost	
Mo	Spirelli ^a mit Wurstgulasch ^{2,3,8,i,j} Krautsalat ^{4,9} Fruchtjoghurt ^{1,g}	ged. Rotbarschfilet ^d mit Kürbisgemüse ^{a,g} Fruchtjoghurt ^{1,g}	vegetarisch gefüllte Paprikaschote ^{12,a,i,j} mit Paprikasoße ^a Fruchtjoghurt ^{1,g}	 Schwein  Rind  Geflügel  Kalb  Fisch  Wild
Di	Linseneintopf mit Rindfleisch ^{2,3,5,i} Mandarinenkompott	Hühnerfrikassee ^a Mandarinenkompott	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte ^a Kräuter-Rahm-Soße ^{a,g} Mandarinenkompott	
Mi	Gegrilltes Hokifilet ^{1,d} Dill-Curry-Honig-Soße ^{a,g} , Tomatensalat Birne	Schweinegeschnetzeltes ^{a,i} mit Zucchini-gemüse Birne	Quarkkeulchen mit Rosinen ^{a,c,g} Apfelmus ³ Birne	
Do	Kasselerbraten ^{2,3} mit Soße ^{2,3,a,g,i} Ananassauerkraut Vanillepudding ^{1,a,g}	Eierkuchen ^{12,a,c,g} mit Apfelmus ³ Vanillepudding ^{1,a,g}	vegetarische Klopse ^{a,i} in Kräuter-Tomatensoße Vanillepudding ^{1,a,g}	
Fr	Gebratene Hühnerkeule mit Soße ^{a,i} Rotkohl ³ Sahnejoghurt ^{1,g}	Schweinegulasch ^{a,g} mit Brokkoligemüse Sahnejoghurt ^{1,g}	Eierragout mit Spargel, Erbsen und Karotten ^{a,c,g} Sahnejoghurt ^{1,g}	
Sa	Chili con Carne ^a Apfel	Nudelaufguss mit Hähnchenstreifen, Gemüse ^{a,c,g} und Tomatensoße ¹ Apfel	Gabelspaghetti ^a mit Käse-Lauch-Soße ^{1,a,g} Apfel	
So	Schweineschnitzel ^a mit Pariser Karotten in Rahm ^{a,g} Schokopudding ^{1,a,g}	Rinderbraten mit Soße ^{a,i} Blumenkohl-gemüse Schokopudding ^{1,a,g}	Champignonpfanne ^{a,g} Schokopudding ^{1,a,g}	

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= Jodsatz
 13= Stärke (bei Fleischerzeugnissen)

Sie können täglich zu Ihrem Gericht wählen

Beilagen

Kartoffeln
 Kartoffelpüree^{3,g}
 Nudeln^a
 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/l als SO₂ angeben
 m=Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
 n= Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Änderungen vorbehalten !

Guten Appetit



Campus
 Belieferungsgesellschaft