


# Speiseplan

## Woche 4

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 ovo-lacto-vegetabile Kost	
Mo	Kartoffelsuppe nach Mecklenburger Art <sup>1,2,3,5,i</sup> mit Bockwurst <sup>2,3,8</sup> Fruchtjoghurt <sup>1,g</sup>	gedünsteter Seelachs <sup>d</sup> Zucchini-Tomatengemüse Fruchtjoghurt <sup>1,g</sup>	Farfalle <sup>a</sup> Gemüsesahnesoße <sup>a,g,i</sup> Fruchtjoghurt <sup>1,g</sup>	 <p>Schwein Rind Geflügel Kalb Fisch Wild</p>
Di	Hähnchenknusperschnitzel <sup>a</sup> mit Buttergemüse in Rahm <sup>a,g</sup> Apfelmus <sup>3</sup>	Schweinerücken mit Soße <sup>a,i</sup> , feine Erbsen Apfelmus <sup>3</sup>	Waldpilze in Rahmsauce <sup>1,a,g</sup> Spätzle <sup>a,c</sup> Apfelmus <sup>3</sup>	
Mi	Jägerschnitzel <sup>2,3,8,12,a,g,j</sup> (gebratene Jagdwurstscheibe) mit Tomatensoße <sup>1,a</sup> , Bohnensalat <sup>2,9</sup> Banane	Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat und Käse <sup>2,g</sup> , Soße <sup>a,g</sup> Banane	Gemüserösti's <sup>3,a,c</sup> mit Frischkäsedip <sup>9</sup> Bohnensalat <sup>2,9</sup> Banane	
Do	Schlemmerfilet Brokkoli <sup>a,d</sup> Gemüsesoße <sup>a,g</sup> Vanillepudding <sup>1,a,g</sup>	Hackbraten <sup>a</sup> mit Soße <sup>a</sup> Wachsbohnen Vanillepudding <sup>1,a,g</sup>	Gemüseteller mit Sauce Hollandaise <sup>12,c,g</sup> Vanillepudding <sup>1,a,g</sup>	
Fr	Gyrosteller mit Knoblauch-Dip <sup>c,j</sup> Weißkrautsalat <sup>3,9,12</sup> Sahnejoghurt <sup>1,g</sup>	Geflügelbratwurst <sup>12,g,i</sup> mit Mischgemüse zum Überfüllen <sup>1,a,g</sup> Sahnejoghurt <sup>1,g</sup>	Blumenkohl mit Käse überbacken <sup>12,c,g</sup> , Kräuterquark <sup>9</sup> Sahnejoghurt <sup>1,g</sup>	
Sa	Hähnchenbruststeak Champignons im Rahm <sup>a,g</sup> Birne	Möhren-Kohlrabi-Eintopf <sup>f</sup> , mit Schweinefleisch Birne	Grießbrei <sup>a,g</sup> mit heißen Kirschen <sup>1</sup> Birne	
So	Kohlroulade <sup>a</sup> mit Kohlsoße <sup>a</sup> Schokopudding <sup>1,a,g</sup>	Rindergeschnetzeltes <sup>a</sup> mit Prinzessbohnen Schokopudding <sup>1,a,g</sup>	Frühlingsrolle <sup>a,c,f</sup> mit süß-saurer Soße <sup>3</sup> Schokopudding <sup>1,a,g</sup>	

Sie können täglich zu Ihrem Gericht wählen

### Beilagen

Kartoffeln  
Kartoffelpüree<sup>3,g</sup>  
Nudeln<sup>a</sup>  
Reis

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)

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 SO<sub>2</sub> angegeben  
m=Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse  
n= Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Änderungen vorbehalten !

Guten Appetit



**Campus**  
Belieferungsgesellschaft