Speiseplan

Woche 5

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 ovo-lacto-vegetabile Kost	
Mo	Ungarischer Kesselgulasch[5,i] Fruchtjoghurt[1,g]	Kartoffelauflauf mit Gemüse und Kochschinkenstreifen[2,3,8,a,c,g] und fruchtiger Tomatensoße[1,a] Fruchtjoghurt[1,g]	Germknödel[a,c,g] mit Vanillesoße,[1,g] Fruchtjoghurt[1,g]	
Di	Szegediner Schweinegulasch[a] Pfirsichkompott	Hokifilet[d] mit Petersiliensoße[a,d,g] mit jungen Karotten Pfirsichkompott	vegetarische Kohlroulade[a,c,f] mit Kohlsoße[a] Pfirsichkompott	
Mi	Putensteak mit Pfirsich und Käse[g] überbacken, Asia Dip Apfel	Königsberger Klopse[a] mit Kapernsoße[a,g] Rote Bete[9] Apfel	Weiße Bohneneintopf[5,i] Apfel	
Do	Kasselerbraten[2,3] mit Soße[a] Speckbohnen[1,2,3] Vanillepudding[1,a,g]	Brühreis mit Hühnerfleisch Vanillepudding[1,a,g]	Kartoffelpuffer[12,a,c] mit Apfelmus[3] Vanillepudding[1,a,g]	Sie können täglich zu Ihrem Gericht wählen **Beilagen** Kartoffeln Kartoffelpüree[3,g] Nudeln[a] Reis
Fr	Grützwurst[2,12,a,j] mit Sauerkraut[2,3] Sahnejoghurt[1,g]	Rinderbraten, Soße[a] Erbsengemüse Sahnejoghurt[1,g]	Gemüseköttbular[c] in Gemüsesoße[a,g] Sahnejoghurt[1,g]	
Sa	paniertes Schollenfilet[1,a,d] süss-saure Soße[1,a,g], Tomatensalat Banane	Schweinefilet mit Bratensoße[a] Vitalgemüse Banane	Gnocchi[a,c] in Käsesoße[g] mit Balkangemüse Banane	
So	gefüllte Paprikaschote[a,c] mit Paprikasoße[a] Schokopudding[1,a,g]	Hähnchenbruststeak Wachsbohnen im Rahm[a,g] Schokopudding[1,a,g]	Eieromelette mit Spinatfüllung[12,c,g,i] Sahnesoße[a,g] Schokopudding[1,a,g]	

Schwein
Rind
Geflügel
Kalb
Fisch
Wild

Änderungen vorbehalten !

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 Konzentrtionen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l als SO" angeben
m=Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
n= Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Guten Appetit

Campus
Belieferungsgesellschaft