







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}	 Schwein  Rind  Geflügel  Kalb  Fisch  Wild
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 ^g Apfel	Weißer Bohneneintopf ^{5,i} Apfel	
Do	Kasselerbraten ^{2,3} mit Soße ^a Speckbohnen ^{1,2,3} Vanillepudding ^{1,a,g}	Brühereis mit Hühnerfleisch Vanillepudding ^{1,a,g}	Kartoffelpuffer ^{12,a,c} mit Apfelmus ³ Vanillepudding ^{1,a,g}	
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}	

Sie können täglich zu Ihrem
Gericht wählen

Beilagen

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

Änderungen vorbehalten !

Guten Appetit



Campus
Belieferungsgesellschaft