







Speiseplan

Woche 6

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 ovo-lacto-vegetabile Kost	
Mo	Bratwurst ^{8,i,j} mit Bayrisch Kraut ^{2,3,a,g} Fruchtjoghurt ^{1,g}	Hähnchengericht mit Mango, Ananas und Tomaten ^a Fruchtjoghurt ^{1,g}	Eier ^c in Süß-saurer Soße ^{1,a,j} Rote Bete ⁹ Fruchtjoghurt ^{1,g}	 Schwein  Rind  Geflügel  Kalb  Fisch  Wild Sie können täglich zu Ihrem Gericht wählen Beilagen Kartoffeln Kartoffelpüree ^{3,g} Nudeln ^a Reis
Di	Hähnchengeschnetzeltes süß sauer ^{1,9,a,i} gemischter Salat Mandarinenkompott	gedünstetes Rotbarschfilet ^d mit Gemüesoße ^{a,g} Mandarinenkompott	Kohlrabi-Kräuter-Medaillon ^{a,c,i} Soße Mandarinenkompott	
Mi	Spaghetti ^a Bolognese ⁱ mit Käse ⁹ überbacken, Rotkrautsalat Birne	Putensteak mit Gefügelsoße ^a Buntem Gemüse Birne	Tortellinis mit Käse gefüllt ^{a,c,g} und Gemüsefrischkäsesoße ^{1,a,g} Birne	
Do	Panierte Hähnchenbrust ^a mit Blumenkohl in Rahm ^{a,g} Vanillepudding ^{1,a,g}	Steckrübeneintopf ^f mit Rindfleisch Vanillepudding ^{1,a,g}	Quarkauflauf mit Mandarinen und Rosinen ^{1,a,g} und Vanillesoße ^{1,g} Vanillepudding ^{1,a,g}	
Fr	Boulette ^{a,c} mit grünen Bohnen ^{a,g} Sahnejoghurt ^{1,g}	gedünstetes Seelachsfilet ^d mit Soße "Liefländer Art" ^{a,g,i} Sahnejoghurt ^{1,g}	vegetarische Pizza ^{a,g} Sahnejoghurt ^{1,g}	
Sa	Rosenkohl-Kürbis-Kartoffel-Eintopf mit Knacker ^{1,2,3,12} Apfel	Milchreis ⁹ mit heißen Himbeeren Apfel	Kurze Bandnudeln ^a mit Kräuter-Pesto, Mexikanischer Salat Apfel	
So	Burgunderbraten ^{2,3} mit Porreegemüse zum Überfüllen ^{a,g} Schokopudding ^{1,a,g}	geschmorte Geflügelleber mit Apfeloße ^a Schokopudding ^{1,a,g}	Lasagne ^{a,c,g} mit Tomate, Spinat und Käse ⁹ überbacken 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 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