

















Speiseplan

Woche 1

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 vegetarisch/vegan
Mo	Kartoffeltaschen ^{12,g} mit Kräuterdip ⁹ Tomatensalat Fruchtjoghurt ⁹	Schweinerollbraten  Soße ^{a1} Blumenkohl/Brokkoli Gemüse Fruchtjoghurt ⁹	Bunter Gemüse Eintopf ⁱ  Fruchtjoghurt ⁹
Di	Gnocchi ¹ mediterranes Gemüse  Banane	Putengeschnetzeltes ^{a1,i} Karottensalat ^{2,3,9}  Banane	2 Eier ^c in Senfsoße ^{1,a1,j} Rotkrautsalat  Banane
Mi	Sahnegulasch mit Champignons ^{a1,g} Gewürzgurke ^{2,9}  Vanillepudding ^{1,g}	gedünsteter oder ged. Seelachs ^d  Petersiliensoße ^{a1,d,g} Blattspinat ^{a1} Vanillepudding ^{1,g}	Blumenkohltaler ^{1,a1} Brokkoli-Soja-Sahne Soße ^f  Vanillepudding ^{1,g}
Do	Brathering ^{9,a1,d} Zwiebelgemüse  Kartoffelpüree ⁹ Apfelmus ³	Rindergeschnetzeltes ^{a1,i}  Prinzessbohnen Apfelmus ³	Rote Bete Puffer ^{1,12,a1} Bratkartoffeln ohne Speck veganer Kräuterdip ^{f,j} Apfelmus ³ 
Fr	pan. Putensteak ^{1,a1}  Gemüsefrischkäsesoße ^{1,a1,g} Sahnejoghurt ⁹	vegane Kartoffelsuppe ⁱ  dazu wählbar 2 Wiener Würstchen ^{2,3,8}  Sahnejoghurt ⁹	Schupfnudelpfanne mit Gemüse ^{a1,c}  Sahnejoghurt ⁹
Sa	Gemüseschnitzel ^{1,12,a1}  warmer Kartoffelsalat ⁹ Birne	Rinderbraten  Soße ^{a1} Kaisergemüse Birne	Hefeklöße ^{a,c,g}  mit Sauerkirschen ¹ Birne
So	Schweinegeschnetzeltes ^{a1,i}  Gurkensalat ^{2,3} Kuchen ^{a1,c,g}	Hähnchenbrustfilet  Mischgemüse zum Überfüllen ^{1,a1,g} Kuchen ^{a1,c,g}	Möhren Linsen Ragout  mit Rosenkohl ³ Tagiatelle ^{a1} Kuchen ^{a1,c,g}

-  Schwein
-  Rind
-  Geflügel
-  vegetarisch
-  vegan

Sie können täglich zu Ihrem Gericht wählen

Beilagen

Kartoffeln
Kartoffelpüree ⁹
Nudeln ^{a1}
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)

* im Rinderdarm

mögliche Allergene:

- a= glutenhaltiges Getreide
- a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kammut
- 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
- h1 Mandel, h2 Haselnuss, h3 Walnuss, h4 Pecanuss, h5 Paranuss, h6 Pistazie
- 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 angegeben
- m=Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- n= Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Änderungen vorbehalten !

Guten Appetit



Campus
Belieferungsgesellschaft