

# Speiseplan

## Woche 3

	<b>Menü 1 Vollkost</b>	<b>Menü 2 Leichte Vollkost</b>	<b>Menü 3 vegetarisch/vegan</b>
<b>Mo</b>	Spirelli <sup>a1</sup> Wurstgulasch <sup>1,2,3,8,9,a1,i,j</sup> Krautsalat <sup>3,9,12</sup> Fruchtjoghurt <sup>9</sup>	ged. Rotbarschfilet <sup>d</sup> Kürbisgemüse <sup>a1,g</sup> Fruchtjoghurt <sup>9</sup>	Kichererbsen Kokos Curry Fruchtjoghurt <sup>9</sup>
<b>Di</b>	Blumenkohl-Käse-Medaillon <sup>1,12,a1,c,g</sup> Bechamelkartoffeln <sup>a1,g</sup> Birne	Hühnerfrikassee <sup>a1</sup> Birne	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte <sup>12,a1,a3</sup> Kräuter-Rahm-Soße <sup>a1,f</sup> Birne
<b>Mi</b>	Gegrilltes Hokifilet <sup>1,d</sup> Dill-Curry-Honig-Soße <sup>a1,g</sup> Tomatensalat Vanillepudding <sup>1,g</sup>	Steckrübeneintopf mit Rindfleisch Vanillepudding <sup>1,g</sup>	Vegane gefüllte Paprikaschote <sup>12,a1,i,j</sup> Paprikasoße <sup>a1</sup> Vanillepudding <sup>1,g</sup>
<b>Do</b>	Chili con Carne <sup>9,10,a1</sup> Mandarinenkompott	Eierkuchen <sup>a1,c,g</sup> gefüllt mit Heidelbeeren Vanillesoße <sup>1,g</sup> Mandarinenkompott	Falafelbällchen <sup>12,a1</sup> Kräuter-Tomatensoße Mandarinenkompott
<b>Fr</b>	Eierragout mit Spargel, Erbsen und Karotten <sup>a1,c,g</sup> Sahnejoghurt <sup>9</sup>	Schweinegulasch <sup>a1,i</sup> Brokkoligemüse Sahnejoghurt <sup>9</sup>	Gemüselasagne <sup>1,a1,i</sup> Sahnejoghurt <sup>9</sup>
<b>Sa</b>	Champignonpfanne <sup>a1,g</sup> Apfel	Putengeschnitzeltes Hawaii <sup>a1,g</sup> Apfel	Tomaten-Bohnen-Suppe <sup>i</sup> Apfel
<b>So</b>	Gebratene Hühnerkeule Thymiansoße <sup>a1</sup> Rotkohl Kuchen <sup>a1,c,g</sup>	Rinderbraten Soße <sup>a1</sup> Blumenkohlgemüse Kuchen <sup>a1,c,g</sup>	Gabelspaghetti <sup>a1</sup> Spinat-Soja-Sahne Soße <sup>a1,f</sup> Kuchen <sup>a1,c,g</sup>

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



Sie können täglich zu Ihrem Gericht wählen

### Beilagen

Kartoffeln  
Kartoffelpüree <sup>9</sup>  
Nudeln <sup>a1</sup>  
Reis

mögliche Allergene:

a= glutenhaltiges Getreide  
 a1 Weizen, a2 Roggen, a3 gerste,  
 a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut  
 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 SO<sup>2</sup> angeben  
 m=Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse  
 n= Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Änderungen vorbehalten !

Guten Appetit



**Campus**  
Belieferungsgesellschaft