

Speiseplan

Woche 3

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

* im Rinderdarm



Sie können täglich zu Ihrem Gericht wählen

Beilagen

Kartoffeln
Kartoffelpüree ⁹
Nudeln ^{a1}
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 SO₂ angeben
 m=Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
 n= Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Änderungen vorbehalten !

Guten Appetit



Campus
Belieferungsgesellschaft