

Speiseplan

Woche 4

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 vegetarisch/vegan
Mo	Kartoffelsuppe ^{2,3,i} (Mecklenburger Art) Bockwurst ^{2,3,8} Fruchtjoghurt ⁹	gedünsteter Seelachs ^d Möhren-Fenchelgemüse ^{a1,g,1} Fruchtjoghurt ⁹	Schmorkohl mit Sonnenblumenhack ^{a1,i,j} Fruchtjoghurt ⁹
Di	Eieromelette mit Spinatfüllung ^{12,c,g,i} Sahnesoße ^{a1,g} Banane	Schweinegeschnetzeltes ^{a1,i} Zucchini-gemüse Banane	Veganer Gemüse-gulasch Vollkornreis Banane
Mi	Blumenkohl mit Käse überbacken ^{12,c,g} Kräuterquark ⁹ Schokopudding ⁹	Putenrollbraten Soße ^{a1,g} Kaisergemüse Schokopudding ⁹	Süßkartoffel Kokos Soja Curry ^f Tomaten-Bulgur ^{a1} Schokopudding ⁹
Do	Schlemmerfilet Bordelaise ^{a1,d} Dillsoße ^{a1,d,g} Tomatensalat Apfelmus ³	Hackbraten Soße ^{a1} Wachsbohnen Apfelmus ³	Gemüseteller vegane Sauce Hollandaise ^{1,f} Apfelmus ³
Fr	Frühlingsrolle ^{a1,c,f} süß-saure Soße asiat. Art ³ Sahnejoghurt ⁹	Geflügelbratwurst * Mischgemüse in Rahm ^{1,a1,g} Sahnejoghurt ⁹	Farfalle ^{a1} vegane Gemüesoße ^{a1,f} Sahnejoghurt ⁹
Sa	Hähnchenbruststeak Champignons im Rahm ^{a1,g} Birne	Grießbrei ^{a1,g} heiße Kirschen ¹ Birne	Couscous ^{a1} Balkangemüse ^{a1,f,1} Birne
So	Kohlroulade ^{a1} Kohlsoße ^{a1} Kuchen ^{a1,c,g}	Rindergeschnetzeltes ^{a1,i} bunte Karotten Kuchen ^{a1,c,g}	Gemüse-Knusper-Bratling ^{1,a1,i} Rote Bete Gemüse Kuchen ^{a1,c,g}



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 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



Campus
Belieferungsgesellschaft

Änderungen vorbehalten !

Guten Appetit