

# Speiseplan

## Woche 5

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3 vegetarisch/vegan
Mo	Germknödel <sup>2,12,a1</sup> Vanillesoße <sup>1,g</sup>  Fruchtjoghurt <sup>9</sup>	Hähnchenbruststeak Wachsbohnen in Rahm <sup>a1,g</sup>  Fruchtjoghurt <sup>9</sup>	Kreolisches Chili   Fruchtjoghurt <sup>9</sup>
Di	Szegediner Schweinegulasch <sup>a1</sup>  Apfel	Bunter Fischeintopf <sup>a1,d,g,i</sup> (Seelachs- und Wildlachswürfel, Gemüse)  Apfel	Tortelloni <sup>a1</sup> Basilikum-Tomaten-Soße Mexikanischer Salat  Apfel
Mi	Hähnchenschnitzel "Wiener Art" <sup>1,a1,ci</sup> Preiselbeermarmelade Bratkartoffeln ohne Speck Vanillepudding <sup>1,g</sup>	Königsberger Klopse <sup>12,a1,c</sup> Kapernsoße <sup>a1,g</sup> Rote Bete <sup>9</sup> Vanillepudding <sup>1,g</sup>	Vegane Köttbular <sup>a1,a3,f,i</sup> vegane Gemüsesoße <sup>a1,f</sup>  Vanillepudding <sup>1,g</sup>
Do	Bolognese mit Sonnenblumenhack <sup>ij</sup> Gabelspaghetti <sup>a1</sup>  Pfirsichkompott	Rinderbraten Soße <sup>a1</sup> Erbsengemüse Pfirsichkompott	vegetarische Kohlroulade <sup>a1,a5,c,f</sup> Kohlsoße <sup>a1</sup>  Pfirsichkompott
Fr	Matjesfilet <sup>2,d,g</sup> Apfel-Zwiebelgemüse Kartoffelpüree <sup>9</sup>  Sahnejoghurt <sup>9</sup>	Putensteak mit Pfirsich und Käse <sup>9</sup> überbacken fruchtige Soße <sup>a1</sup>  Sahnejoghurt <sup>9</sup>	Rosenkohl-Kürbis-Kartoffel-Eintopf <sup>i</sup>   Sahnejoghurt <sup>9</sup>
Sa	gefüllte Paprikaschote <sup>12,c</sup> Paprikasoße <sup>a1</sup>  Banane	Quarkauflauf mit Mandarinen <sup>a1,g</sup> Vanillesoße <sup>1,g</sup>  Banane	Gemüsepfanne Vollkornnudeln <sup>a1</sup>  Banane
So	Gemüserösti's <sup>1,3,a1,c</sup> Frischkäsedip <sup>9</sup> Bohnensalat <sup>2,9</sup>  Kuchen <sup>a1,c,g</sup>	Schweinefilet Bratensoße <sup>a1</sup> Rainbow Carrots  Kuchen <sup>a1,c,g</sup>	Kartoffelgulasch mit Kidneybohnen  Kuchen <sup>a1,c,g</sup>



Sie können täglich zu Ihrem Gericht wählen

**Beilagen**  
Kartoffeln  
Kartoffelpüree <sup>9</sup>  
Nudeln <sup>a1</sup>  
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 übermäßigen Verzehr abführend wirken  
12= Jodsalz  
13= Stärke (bei Fleischerzeugnissen)

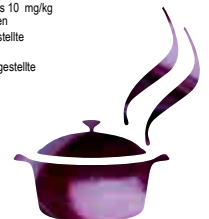
\* im Rinderdarm

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 als SO<sub>2</sub> angeben  
m=Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse  
n= Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Änderungen vorbehalten !

*Guten Appetit*



**Campus**  
Belieferungsgesellschaft