

# CAFETERIA SPEISEPLAN

	MONTAG 23.03.20		DIENSTAG 24.03.20		MITTWOCH 25.03.20		DONNERSTAG 26.03.20		FREITAG 27.03.20	
4										
<b>Menü I</b>	<b>Wirsingkohleintopf mit Kartoffeln und Rindfleischeinlage</b>	> Diab. geeignet > 364 kcal > E 24,5g > F 17,2g > Kh 38,2g	<b>Schlemmerfischfilet mit Kräutersoße, Babymöhrrchen und Kartoffeln</b>	> Diab. geeignet > 446 kcal > E 25,2g > F 15,5g > Kh 43,5g	<b>Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Petersilienkartoffeln und Gemüsemix</b>	> Diab. geeignet > 587 kcal > E 27g > F 19g > Kh 39,8g	<b>Putenbraten in Thymian-Rosmarinsoße, dazu feine Erbsen und Petersilienkartoffeln</b>	> Diab. geeignet > 432 kcal > E 25,3g > F 14g > Kh 39g	<b>Geflügelfleischspieß mit Paprika-Zigeunersoße und Reisbeilage</b>	> Diab. geeignet > 446 kcal > E 19,3g > F 15,4g > Kh 45g
	Mitarbeiter 2,50 €	klein 2,00 €	Mitarbeiter 4,10 €	klein 3,20 €	Mitarbeiter 4,30 €		Mitarbeiter 3,85 €		Mitarbeiter 4,10 €	
	Gäste 3,50 €		Gäste 5,30 €		Gäste 5,40 €		Gäste 5,10 €		Gäste 5,50 €	
<b>Menü II</b>	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel, Soße, Mischgemüse und Kartoffeln</b>	> Diab. geeignet > 355 kcal > E 15,5g > F 13,9g > Kh 41,2g	<b>Spaghetti Carbonara mit Schinkenstreifen, Zwiebeln und Basilikumsoße</b>	> Diab. geeignet > 455 kcal > E 28,3g > F 13g > Kh 37,5g	<b>Hausgemachte Rindfleischboulette mit Soße, Rotkohl und Kartoffeln</b>	> 552 kcal > E 17g > F 9,1g > Kh 56,2g	<b>Mit Pflaumenmus gefüllte Germknödel, dazu Vanillesoße</b>	> Diab. geeignet > 506 kcal > E 22,1g > F 10,8g > Kh 31,2g	<b>Matjes Heringsfilets in Apfel-Gurkensoße mit Zwiebeln, dazu Petersilienkartoffeln</b>	> Diab. geeignet > 511 kcal > E 32,4g > F 15,6g > Kh 44,3g
	Mitarbeiter 4,20 €	klein 2,00 €	Mitarbeiter 3,90 €	klein 3,20 €	Mitarbeiter 3,90 €		Mitarbeiter 3,40 €		Mitarbeiter 3,95 €	klein 3,30 €
	Gäste 5,60 €		Gäste 4,90 €		Gäste 4,95 €		Gäste 4,60 €		Gäste 5,50 €	
<b>Menü III</b>	<b>Hackbällchen mit Tomaten-Kräutersoße und bunten Nudeln</b>	> Diab. geeignet > 536 kcal > E 31,2g > F 22g > Kh 52g	<b>Gebratene Hähnchenkeule mit Bohnengemüse und Kartoffeln</b>	> Diab. geeignet > 355 kcal > E 155g > F 13,9g > Kh 58,4g	<b>Berner Kartoffelrösti mit Kräuterquark und Räucherlachs</b>	> Diab. geeignet > 552 kcal > E 23,7g > F 12,2g > Kh 44,3g	<b>Gedünstetes Fischfilet mit Spreewälder Meerrettichsoße, Broccoliroschen und Kartoffeln</b>	> Diab. geeignet > 506 kcal > E 28,2g > F 22,3g > Kh 34,4g	<b>Paniertes Schnitzel mit Soße, Blumenkohl und Kartoffeln</b>	> Diab. geeignet > 542 kcal > E 26,2g > F 18,1g > Kh 41,2g
	Mitarbeiter 3,95 €	klein 3,30 €	Mitarbeiter 4,25 €	klein 3,50 €	Mitarbeiter 4,20 €		Mitarbeiter 4,10 €		Mitarbeiter 4,10 €	
	Gäste 5,20 €		Gäste 5,95 €		Gäste 5,60 €		Gäste 5,30 €		Gäste 5,30 €	
<b>Vegetarische Kost</b>	<b>Champignonomelette mit Rahmsoße, Gemüsebeilage und Kartoffeln</b>	> Diab. geeignet > 448 kcal > E 13,5g > F 16,5g > Kh 40,1g	<b>Sojageschnetzeltes mit Oreganosoße und Gemüsereis</b>	> Diab. geeignet > 351 kcal > E 18g > F 8,7g > Kh 37g	<b>Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Einlage von Tofuwürfeln</b>	> Diab. geeignet > 300 kcal > E 12,4g > F 13,2g > Kh 32g	<b>Vegetarische Kohlroulade mit Kümmelsoße und Kartoffeln</b>	> Diab. geeignet > 367 kcal > E 15,3,1g > F 8,7g > Kh 29,8,8g	<b>Vegetarisches Schnitzel mit Soße, dazu Mischgemüse und Kartoffeln</b>	> Diab. geeignet > 541 kcal > E 24,1g > F 10,6g > Kh 32,8g
	Mitarbeiter 3,95 €		Mitarbeiter 3,80 €	klein 3,30 €	Mitarbeiter 2,50 €	klein 2,00 €	Mitarbeiter 3,80 €		Mitarbeiter 3,90 €	
	Gäste 5,50 €		Gäste 4,80 €		Gäste 3,50 €		Gäste 4,80 €		Gäste 5,20 €	
<b>Dessert</b>	<b>Fruchtquarkspeise</b>	> Glutenfrei > Diab. geeignet > 89 kcal	<b>Schoko-Vanillepudding</b>	> Diab. geeignet > 103 kcal	<b>Nektarinenpudding</b>	> Glutenfrei > Diab. geeignet > 92 kcal	<b>Buttermilchdessert</b>	> Glutenfrei > Diab. geeignet > 98 kcal	<b>Fruchtgrütze</b>	> Lactosefrei > Glutenfrei > Diab. geeignet > 44 kcal
	0,80 € / 1,20 €		0,80 € / 1,20 €		0,80 € / 1,20 €		0,80 € / 1,20 €		0,80 € / 1,20 €	

Änderungen vorbehalten  
Küchenleitung: Frau Hellmann Tel: 8399

E = Eiweiß  
F = Fett  
Kh = Kohlenhydrate

(1) mit Konservierungsstoff  
(2) Farbstoff  
(3) mit Antioxidationsmittel

(4) Geschmacksverstärker  
(5) koffeinhaltig  
(6) Milcheiweiß

(7) enthält eine Phenylalaninquelle  
(8) chininhaltig  
(9) mit Süßungsmittel  
(10) geschwefelt