

CAFETERIA - SPEISEPLAN

| MONTAG 11.01.21 | | | DIENSTAG 12.01.21 | | | MITTWOCH 13.01.21 | | | DONNERSTAG 14.01.21 | | | FREITAG 15.01.21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------|---|---|--|--|--|---|---|---|---|--|--------------------|--|---|---|--|--|---|---|---|---|--|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---------------------|--|--|--|---|--|--|---|---|---|---|--|--------------------|--------------------|--------------------|-----------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---------------------|--|--|---|---|--|--|---|---|--|---|--|--------------------|--------------------|--------------------|-----------------|--------------------|--------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---------|---------------------|--|-----------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|----------------------|---|-------------------|-----------------------------|
| Menü I | Borschtsch - Weißkohleintopf mit Kartoffeln, roter Bete, Rindfleischinlage und Sauerrahm | > Diab. geeignet > 355 kcal > E 15,5g > F 13,9g > Kh 58,4g | Gebratenes Seefischfilet auf Blattspinat, dazu Zitronensoße und Dampfkartoffeln | > Diab. geeignet > 542kcal > E: 26,2g > F 18,1g > Kh 41,2g (6) | Rinderhackbraten mit Schmorgurken und Petersilienkartoffeln | > Diab. geeignet > 481 kcal > E 31,6g > F 12,6g > Kh 43,2g (6) | Rahmgeschneitzeltes mit Curry, Zwiebeln, Champignons und Butterspätzle | >Diab.geeignet > 430 kcal > E 25,1g > F 17,2g > Kh 38,1g (6) | Gepökelte Rinderbrust mit Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln und Rote Bete | >Diab.geeignet > 542 kcal > E 21g > F 14,8g > Kh 33,8g (10) | Mitarbeiter 2,50 € | klein 2,00 € | Mitarbeiter 4,20 € | Mitarbeiter 3,95 € | Mitarbeiter 3,80 € | klein 3,40 € | Mitarbeiter 4,10 € | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Gäste 3,50 € | | Gäste 5,70 € | | Gäste 5,30 € | | Gäste 5,10 € | | Gäste 5,60 € | Menü II | Makkaroni mit Putenschinken, Oreganosoße und Salatbeilage | >Diab.geeignet > 463 kcal > E 24,2g > F 17,1g > Kh 38,9g (1) (3) | Gebratene Hähnchenkeule mit Brechbohngemüse und Kartoffeln | > Diab. geeignet > 423kcal > E 24g > F 18g > Kh 39g | Milchgrießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pflaumenkompott | > 471 kcal > E 19,6g > F 8,1g > Kh 43g | Blumenkohl mit Putenschinken, Holländischer Soße und Petersilienkartoffeln | > 514kcal > E 19,6g > F 37g > Kh 27,5g (1) (3) | Mediterranes Fischfilet mit Kräutersoße, Kartoffeln und Salatbeilage | >Diab.geeignet > 551 kcal > E 30,7g > F 14,5g > Kh 57,8g | Mitarbeiter 3,50 € | klein 3,30 € | Mitarbeiter 4,10 € | Mitarbeiter 2,80 € | klein 2,30 € | Mitarbeiter 3,65 € | klein 3,00 € | Mitarbeiter 4,20 € | Gäste 4,50 € | Gäste 5,30 € | Gäste 3,80 € | Gäste 4,90 € | Gäste 5,80 € | Menü III | Boulette mit Bratensoße, Rotkohl und Kartoffeln | >Diab.geeignet >585 kcal > E 17,4g > F 8,2g > Kh 45,2g | Rindergulasch mit Babymöhren und Nudeln | > Diab. geeignet > 420 kcal > E 21,4g > F 15,6g > Kh 44g (6) | Seelachs nuggets in Backteig, dazu Kräuterremoulade, Kartoffeln und Weißkohlsalat | > Diab. geeignet > 577 kcal > E 20,1g > F 29,3g > Kh 40,2g (3) (6) | Paniertes Schnitzel mit Champignonsoße, gelben Rübchen und Kartoffeln | >Diab.geeignet > 455 kcal > E 28,3g > F 13g > Kh 37,5g (6) | Putenragout in Thymiansoße, dazu Rosenkohl und Kartoffeln | >Diab.geeignet > 420 kcal > E 21,4g > F 15,6g > Kh 44g | Mitarbeiter 3,90 € | klein 3,70 € | Mitarbeiter 4,20 € | klein 3,60 | Mitarbeiter 4,20 € | klein 3,30 € | Mitarbeiter 3,90 € | klein 3,30 € | Gäste 4,95 € | Gäste 5,85 € | Gäste 5,70 € | Gäste 5,60 € | Gäste 5,20 € | Vegetarische Kost | Veget. Schnitzel in Petersiliensoße, Erbsen Möhrengemüse und Kartoffeln | > Diab. geeignet > 423kcal > E 24g > F 18g > Kh 39g | Tomatenstrudel an Basilikumsoße mit Kartoffeln und Salat | >Diab.geeignet > 541kcal > E 18,8g > F 11,2g > Kh 46,4g (3) (6) | Gemischtes Gemüse-Rahmragout mit gefüllten Kartoffeltaschen | >Diab.geeignet > 445kcal > E 12,5g > F 19,5g > Kh 20,9g (10) | Gemüsegratin aus Blumenkohl, Brokkoli und Bechamelkartoffeln mit Käse überbacken | >Diab.geeignet > 478 kcal > E 13g > F 9,8g > Kh 53g (2) | Pizzaschnitte mit Champignons, Pepperoni, Tomaten und Mozzarella | >Diab.geeignet > 470kcal > E13,2g > F 29,9g > Kh 36,3g | Mitarbeiter 3,90 € | Mitarbeiter 3,80 € | Mitarbeiter 3,90 € | klein 3,30 € | Mitarbeiter 3,90 € | Mitarbeiter 3,00 € | Gäste 5,00 € | Gäste 4,80 € | Gäste 5,20 € | Gäste 5,20 € | Gäste 4,00 € | Dessert | Fruchtgrütze | > Lactosefrei > Glutenfrei >Diab.geeignet > 45 kcal | Vanillepudding | >Diab. geeignet > 89 kcal (2) | Buttermilchdessert | > Lactosefrei > Glutenfrei > Diab.geeignet > 53 kcal | Birnenkompott | > Glutenfrei >Diab.geeignet >98 cal | Frischobst | >Diab.geeignet > 58 kcal |
| Menü II | Makkaroni mit Putenschinken, Oreganosoße und Salatbeilage | >Diab.geeignet > 463 kcal > E 24,2g > F 17,1g > Kh 38,9g (1) (3) | Gebratene Hähnchenkeule mit Brechbohngemüse und Kartoffeln | > Diab. geeignet > 423kcal > E 24g > F 18g > Kh 39g | Milchgrießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Pflaumenkompott | > 471 kcal > E 19,6g > F 8,1g > Kh 43g | Blumenkohl mit Putenschinken, Holländischer Soße und Petersilienkartoffeln | > 514kcal > E 19,6g > F 37g > Kh 27,5g (1) (3) | Mediterranes Fischfilet mit Kräutersoße, Kartoffeln und Salatbeilage | >Diab.geeignet > 551 kcal > E 30,7g > F 14,5g > Kh 57,8g | | | Mitarbeiter 3,50 € | | klein 3,30 € | | Mitarbeiter 4,10 € | | Mitarbeiter 2,80 € | | klein 2,30 € | Mitarbeiter 3,65 € | klein 3,00 € | Mitarbeiter 4,20 € | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Gäste 4,50 € | | Gäste 5,30 € | | Gäste 3,80 € | | Gäste 4,90 € | | Gäste 5,80 € | Menü III | Boulette mit Bratensoße, Rotkohl und Kartoffeln | >Diab.geeignet >585 kcal > E 17,4g > F 8,2g > Kh 45,2g | Rindergulasch mit Babymöhren und Nudeln | > Diab. geeignet > 420 kcal > E 21,4g > F 15,6g > Kh 44g (6) | Seelachs nuggets in Backteig, dazu Kräuterremoulade, Kartoffeln und Weißkohlsalat | > Diab. geeignet > 577 kcal > E 20,1g > F 29,3g > Kh 40,2g (3) (6) | Paniertes Schnitzel mit Champignonsoße, gelben Rübchen und Kartoffeln | >Diab.geeignet > 455 kcal > E 28,3g > F 13g > Kh 37,5g (6) | Putenragout in Thymiansoße, dazu Rosenkohl und Kartoffeln | >Diab.geeignet > 420 kcal > E 21,4g > F 15,6g > Kh 44g | Mitarbeiter 3,90 € | klein 3,70 € | Mitarbeiter 4,20 € | klein 3,60 | Mitarbeiter 4,20 € | klein 3,30 € | Mitarbeiter 3,90 € | klein 3,30 € | Gäste 4,95 € | Gäste 5,85 € | Gäste 5,70 € | Gäste 5,60 € | Gäste 5,20 € | Vegetarische Kost | Veget. Schnitzel in Petersiliensoße, Erbsen Möhrengemüse und Kartoffeln | > Diab. geeignet > 423kcal > E 24g > F 18g > Kh 39g | Tomatenstrudel an Basilikumsoße mit Kartoffeln und Salat | >Diab.geeignet > 541kcal > E 18,8g > F 11,2g > Kh 46,4g (3) (6) | Gemischtes Gemüse-Rahmragout mit gefüllten Kartoffeltaschen | >Diab.geeignet > 445kcal > E 12,5g > F 19,5g > Kh 20,9g (10) | Gemüsegratin aus Blumenkohl, Brokkoli und Bechamelkartoffeln mit Käse überbacken | >Diab.geeignet > 478 kcal > E 13g > F 9,8g > Kh 53g (2) | Pizzaschnitte mit Champignons, Pepperoni, Tomaten und Mozzarella | >Diab.geeignet > 470kcal > E13,2g > F 29,9g > Kh 36,3g | Mitarbeiter 3,90 € | Mitarbeiter 3,80 € | Mitarbeiter 3,90 € | klein 3,30 € | Mitarbeiter 3,90 € | Mitarbeiter 3,00 € | Gäste 5,00 € | Gäste 4,80 € | Gäste 5,20 € | Gäste 5,20 € | Gäste 4,00 € | Dessert | Fruchtgrütze | > Lactosefrei > Glutenfrei >Diab.geeignet > 45 kcal | Vanillepudding | >Diab. geeignet > 89 kcal (2) | Buttermilchdessert | > Lactosefrei > Glutenfrei > Diab.geeignet > 53 kcal | Birnenkompott | > Glutenfrei >Diab.geeignet >98 cal | Frischobst | >Diab.geeignet > 58 kcal | 0,80 € / 1,20 € | 0,80 € / 1,20 € | 0,80 € / 1,20 € | 0,80 € / 1,20 € | 0,80 € / 1,20 € | 0,80 € / 1,20 € | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Menü III | Boulette mit Bratensoße, Rotkohl und Kartoffeln | >Diab.geeignet >585 kcal > E 17,4g > F 8,2g > Kh 45,2g | Rindergulasch mit Babymöhren und Nudeln | > Diab. geeignet > 420 kcal > E 21,4g > F 15,6g > Kh 44g (6) | Seelachs nuggets in Backteig, dazu Kräuterremoulade, Kartoffeln und Weißkohlsalat | > Diab. geeignet > 577 kcal > E 20,1g > F 29,3g > Kh 40,2g (3) (6) | Paniertes Schnitzel mit Champignonsoße, gelben Rübchen und Kartoffeln | >Diab.geeignet > 455 kcal > E 28,3g > F 13g > Kh 37,5g (6) | Putenragout in Thymiansoße, dazu Rosenkohl und Kartoffeln | >Diab.geeignet > 420 kcal > E 21,4g > F 15,6g > Kh 44g | | | Mitarbeiter 3,90 € | | klein 3,70 € | | Mitarbeiter 4,20 € | | klein 3,60 | | Mitarbeiter 4,20 € | klein 3,30 € | Mitarbeiter 3,90 € | klein 3,30 € | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Gäste 4,95 € | | Gäste 5,85 € | | Gäste 5,70 € | | Gäste 5,60 € | | Gäste 5,20 € | Vegetarische Kost | Veget. Schnitzel in Petersiliensoße, Erbsen Möhrengemüse und Kartoffeln | > Diab. geeignet > 423kcal > E 24g > F 18g > Kh 39g | Tomatenstrudel an Basilikumsoße mit Kartoffeln und Salat | >Diab.geeignet > 541kcal > E 18,8g > F 11,2g > Kh 46,4g (3) (6) | Gemischtes Gemüse-Rahmragout mit gefüllten Kartoffeltaschen | >Diab.geeignet > 445kcal > E 12,5g > F 19,5g > Kh 20,9g (10) | Gemüsegratin aus Blumenkohl, Brokkoli und Bechamelkartoffeln mit Käse überbacken | >Diab.geeignet > 478 kcal > E 13g > F 9,8g > Kh 53g (2) | Pizzaschnitte mit Champignons, Pepperoni, Tomaten und Mozzarella | >Diab.geeignet > 470kcal > E13,2g > F 29,9g > Kh 36,3g | Mitarbeiter 3,90 € | Mitarbeiter 3,80 € | Mitarbeiter 3,90 € | klein 3,30 € | Mitarbeiter 3,90 € | Mitarbeiter 3,00 € | Gäste 5,00 € | Gäste 4,80 € | Gäste 5,20 € | Gäste 5,20 € | Gäste 4,00 € | Dessert | Fruchtgrütze | > Lactosefrei > Glutenfrei >Diab.geeignet > 45 kcal | Vanillepudding | >Diab. geeignet > 89 kcal (2) | Buttermilchdessert | > Lactosefrei > Glutenfrei > Diab.geeignet > 53 kcal | Birnenkompott | > Glutenfrei >Diab.geeignet >98 cal | Frischobst | >Diab.geeignet > 58 kcal | 0,80 € / 1,20 € | 0,80 € / 1,20 € | 0,80 € / 1,20 € | 0,80 € / 1,20 € | 0,80 € / 1,20 € | 0,80 € / 1,20 € | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vegetarische Kost | Veget. Schnitzel in Petersiliensoße, Erbsen Möhrengemüse und Kartoffeln | > Diab. geeignet > 423kcal > E 24g > F 18g > Kh 39g | Tomatenstrudel an Basilikumsoße mit Kartoffeln und Salat | >Diab.geeignet > 541kcal > E 18,8g > F 11,2g > Kh 46,4g (3) (6) | Gemischtes Gemüse-Rahmragout mit gefüllten Kartoffeltaschen | >Diab.geeignet > 445kcal > E 12,5g > F 19,5g > Kh 20,9g (10) | Gemüsegratin aus Blumenkohl, Brokkoli und Bechamelkartoffeln mit Käse überbacken | >Diab.geeignet > 478 kcal > E 13g > F 9,8g > Kh 53g (2) | Pizzaschnitte mit Champignons, Pepperoni, Tomaten und Mozzarella | >Diab.geeignet > 470kcal > E13,2g > F 29,9g > Kh 36,3g | | | Mitarbeiter 3,90 € | | Mitarbeiter 3,80 € | | Mitarbeiter 3,90 € | | klein 3,30 € | | Mitarbeiter 3,90 € | Mitarbeiter 3,00 € | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Gäste 5,00 € | | Gäste 4,80 € | | Gäste 5,20 € | | Gäste 5,20 € | | Gäste 4,00 € | Dessert | Fruchtgrütze | > Lactosefrei > Glutenfrei >Diab.geeignet > 45 kcal | Vanillepudding | >Diab. geeignet > 89 kcal (2) | Buttermilchdessert | > Lactosefrei > Glutenfrei > Diab.geeignet > 53 kcal | Birnenkompott | > Glutenfrei >Diab.geeignet >98 cal | Frischobst | >Diab.geeignet > 58 kcal | 0,80 € / 1,20 € | 0,80 € / 1,20 € | 0,80 € / 1,20 € | 0,80 € / 1,20 € | 0,80 € / 1,20 € | 0,80 € / 1,20 € | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dessert | Fruchtgrütze | > Lactosefrei > Glutenfrei >Diab.geeignet > 45 kcal | Vanillepudding | >Diab. geeignet > 89 kcal (2) | Buttermilchdessert | > Lactosefrei > Glutenfrei > Diab.geeignet > 53 kcal | Birnenkompott | > Glutenfrei >Diab.geeignet >98 cal | Frischobst | >Diab.geeignet > 58 kcal | | | 0,80 € / 1,20 € | | 0,80 € / 1,20 € | | 0,80 € / 1,20 € | | 0,80 € / 1,20 € | | 0,80 € / 1,20 € | 0,80 € / 1,20 € | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Kh = Kohlenhydrate

(3) mit Antioxidationsmittel

(6) Milcheiweiß

(9) mit Süßungsmittel
(10) geschwefelt

