

CAFETERIA - SPEISEPLAN

MONTAG 10.06.19			DIENSTAG 11.06.19			MITTWOCH 12.06.19			DONNERSTAG 13.06.19			FREITAG 14.06.19								
Menü I	Brühdudeln mit Sommergemüse und Hühnerfleisch	> Diab. geeignet > 336 kcal > E 17g > F 16g > Kh 34g (1) (3) (14) (16)	Hausgemachtes Rinderhacksteak mit Poreegemüse und Kartoffeln	> Diab. geeignet > 367 kcal > E 32,7g > F 13,9g > Kh 26,7g	Rigatoni mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Rucola in Tomatensoße	> Diab. geeignet > 381 kcal > E 31,3g > F 9,4g > Kh 35,4g	Frischer Spargel mit Lachs sc. Hollandaise und Kartoffeln	> Diab. geeignet > 460 kcal > E 20,5g > F 12g > Kh 30g (11)	Seehechtfilet auf Gemüsebett, dazu Dillsoße und Dampfkartoffeln	> Diab. geeignet > 542 kcal > E 26,2g > F 18,1g > Kh 41,2g	Mitarbeiter 2,50 €	klein 2,60	Mitarbeiter 3,90 €	Mitarbeiter 4,20 €	klein 3,60 €	Mitarbeiter 5,20 €	klein 2,20 €	Mitarbeiter 4,20 €		
		Gäste 3,80 €		Gäste 5,20 €		Gäste 5,50 €		Gäste 6,85 €		Gäste 5,50 €										
Menü II	Backfisch mit Remouladensoße, Kartoffeln und Tomatensalat	> Diab. geeignet > 528 kcal > E 16g > F 16,8g > Kh 22,3g	Eierfrikassee mit Möhren, Erbsen und Champignons, dazu Kartoffelpüree	> Diab. geeignet > 367 kcal > E 22g > F 19,1g > Kh 20g	Gefüllte Eierkuchen, dazu Vanillesoße und Apfelmus	> Diab. geeignet > 643 kcal > E 17,8g > F 24g > Kh 79g	Frischer Spargel mit sc. Hollandaise und Kartoffeln	> Glutenfrei > 383 kcal > E 24,3g > F 13,2g > 38,5g	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, gelben Rübchen und Kartoffeln	> Diab. geeignet > 481 kcal > E 26,8g > F 24,1 g > Kh 45,1g	Mitarbeiter 4,20 €		Mitarbeiter 2,90 €	klein 2,20 €	Mitarbeiter 3,90 €	klein 3,00 €	Mitarbeiter 4,20 €	klein 3,50 €	Mitarbeiter 3,90 €	klein 3,00 €
		Gäste 5,50 €		Gäste 4,10 €		Gäste 4,90 €		Gäste 5,70 €		Gäste 5,20 €										
Menü III	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Soße, Broccoli und Kartoffeln	> Diab. geeignet > 455 kcal > E 28,3g > F 13g > Kh 37,5g	Frischer Spargel mit Hähnchenroulade	> Diab. geeignet > 259 kcal > E 17,5g > F 13,3g > Kh 2g	Frischer Spargel mit Kräuterröhrei sc. Hollandaise und Kartoffeln	> Diab. geeignet > 555 kcal > E 20,3g > F 23,1g > Kh 39,3g	Bratwurst mit Soße, Blumenkohlgemüse und Kartoffeln	> Diab. geeignet > 499 kcal > E 27,9g > F 29,3g > Kh 26,7g	Grüne Bohneneintopf mit Kartoffeln und Lammfleisch	> Diab. geeignet > 280 kcal > E 15g > F 12,2g > Kh 27g	Mitarbeiter 4,20 €		Mitarbeiter 5,20 €		Mitarbeiter 4,50 €		Mitarbeiter 3,60 €		Mitarbeiter 2,60 €	klein 2,20 €
		Gäste 5,60 €		Gäste 6,85 €		Gäste 5,70 €		Gäste 4,90 €		Gäste 3,80 €										
Vegetarische Kost	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Kräutersoße und Kartoffelpüree	> Diab. geeignet > 431 kcal > E 22,3g > F 14,2g > Kh 38,5g	Frischer Spargel mit sc. Hollandaise und Kartoffeln	> Diab. geeignet > 500 kcal > E 28,1g > F 23,4g > Kh 14g	Frischer Spargel mit sc. Hollandaise und Kartoffeln	> Diab. geeignet > 206 kcal > E 12,7g > F 13,8 g > Kh 7,6g	Kräuterquark mit Zwiebeln, Dampfkartoffeln und Lausitzer Leinöl	> Diab. geeignet > 358 kcal > E 19,5g > F 9g > Kh 30,8g	Spirellnudeln in Tomaten-Paprikasoße mit Mozarella und Basilikum	> Diab. geeignet > 482 kcal > E 15,2g > F 6g > Kh 48g	Mitarbeiter 3,50 €	klein 2,30 €	Mitarbeiter 3,50 €	klein 2,90 €	Mitarbeiter 2,50 €	klein 2,30 €	Mitarbeiter 2,80 €	klein 2,30 €	Mitarbeiter 3,30 €	klein 2,50 €
		Gäste 4,60 €		Gäste 4,70 €		Gäste 3,80 €		Gäste 3,80 €		Gäste 4,50 €										
Dessert	Quarkspeise	> Glutenfrei > Diab. geeignet > 89 kcal	Schokopudding	> Diab. geeignet > 103 kcal	Stachelbeerkompott mit Vanillesoße	> Glutenfrei > Diab. geeignet > 45 kcal	Gelee	> Glutenfrei > Diab. geeignet > 53 kcal	Apfelpudding	> Diab. geeignet > 98 kcal	0,80 € / 1,20 €		0,80 € / 1,20 €		0,80 € / 1,20 €		0,80 € / 1,20 €		0,80 € / 1,20 €	

Änderungen vorbehalten
Küchenleitung: Herr Runk Tel: 81 81 08 561

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