

# CAFETERIA SPEISEPLAN

	MONTAG 08.11.21		DIENSTAG 09.11.21		MITTWOCH 10.11.21		DONNERSTAG 11.11.21		FREITAG 12.11.21	
<b>Menü I</b>	<b>Eintopf von gelben Schälerbsen mit Kartoffeln und Würstcheneinlage</b>	>Diab. geeignet > 304 kcal > E 15g > F 12 g > Kh 22g	<b>Geflügelfrikassee mit Champignons, Spargel und Langkornreis</b>	>Diab. geeignet > 455 kcal > E 25,3g > F 1216,1g > Kh 37g	<b>Rahmgulasch mit Dampfkartoffeln, dazu Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill</b>	> Diab. geeignet > 495 kcal > E 19,5g > F 9g > Kh 30,8g	<b>Milchreis mit brauner Butter, Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott</b>	> 497 kcal > E 22g > F 14g > Kh 33,6g	<b>Seehechtfilet in Backteig mit Remouladensoße, Kartoffeln und Salat</b>	>Diab. geeignet > 567 kcal > E 26,5g > F 20,6g > Kh 44,8g
	Mitarbeiter 2,50 €	klein 2,00 €	Mitarbeiter 3,80 €	klein 3,40 €	Mitarbeiter 4,30 €	klein 3,70 €	Mitarbeiter 2,80 €	klein 2,00 €	Mitarbeiter 4,20 €	
	Gäste 3,50 €		Gäste 5,20 €		Gäste 5,95 €		Gäste 3,80 €		Gäste 5,80 €	
<b>Menü III</b>	<b>Poulardenbrustfilet mit Rahmchampignons und Risi-Bisi-Reis mit feinen Erbsen</b>	>Diab. geeignet > 303,3 kcal > E 35,5g > F 4,8g > Kh 28,1g	<b>Lammragout mit Brechbohngemüse und Kartoffelknödeln</b>	>Diab. geeignet > 522 kcal > E 24g > F 33,9g > Kh 29,4g (3) (6)	<b>Überbackenes Putensteak mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree</b>	>Diab. geeignet > 327 kcal > E 37,5g > F 4,5g > Kh 1,79 g	<b>Gebratenes Seehechtfilet mit Tomatenchutney und Kartoffel-Olivenpüree</b>	>Diab. geeignet > 368 kcal > E 27,3g > F 12,7g > Kh 35,6g	<b>Kaiserschmarrn mit Rosinen, Puderzucker und Apfelkompott</b>	> 743 kcal > E 17,8g > F 27,4g > Kh 104g
	Mitarbeiter 4,20 €		Mitarbeiter 4,50 €	klein 3,90 €	Mitarbeiter 4,20 €		Mitarbeiter 4,30 €		Mitarbeiter 3,80 €	klein 2,60 €
	Gäste 5,60 €		Gäste 6,30 €		Gäste 5,60 €		Gäste 5,80 €		Gäste 5,00 €	
<b>Vegetarische Kost</b>	<b>Frühlingsrolle mit Mango-Chutney, dazu bunter Gemüserais</b>	>Diab. geeignet > 435 kcal > E 19,8g > F 14,7g > Kh 54g	<b>Vegetarischer Bratling mit Gemüsesoße und Rosmarinkartoffeln</b>	>Diab. geeignet > 325 kcal > E 10g > F 6,5g > Kh 54,1g	<b>Paniertes Blumenkohlschnitzel mit Petersiliensoße, Gemüse und Kartoffeln</b>	>Diab. geeignet > 461 kcal > E 15,9g > F 13,9g > Kh 66,4g (6)	<b>Weißkohleintopf mit Kartoffeln und Sojaeinlage</b>	>Diab. geeignet > 431 kcal > E 22,3g > F 14,2g > Kh 38,5g	<b>Vegetarische Paprikaschote mit Soße und Petersilienkartoffeln</b>	>Diab. geeignet > 475 kcal > E 16,1g > F 7g > Kh 45g
	Mitarbeiter 3,50 €		Mitarbeiter 3,40 €		Mitarbeiter 3,80 €	klein 2,00 €	Mitarbeiter 2,50 €		Mitarbeiter 3,80 €	
	Gäste 4,60 €		Gäste 4,50 €		Gäste 5,00 €		Gäste 3,50 €		Gäste 5,20 €	
<b>Dessert</b>	<b>Vanillequarkspeise</b>	>Glutenfrei >Diab. geeignet > 98 kcal	<b>Mandarinenkompott</b>	>Lactosefrei > Glutenfrei >Diab. geeignet > 55 kcal	<b>Schokopudding</b>	> Glutenfrei >Diab. geeignet > 97 kcal	<b>Mandelpudding</b>	> Glutenfrei >Diab. geeignet > 103 kcal	<b>Grießpudding</b>	>Diab. geeignet > 92 kcal
	0,80 € / 1,20 €		0,80 € / 1,20 €		0,80 € / 1,20 €		0,80 € / 1,20 €		0,80 € / 1,20 €	

Änderungen vorbehalten

Küchenleitung: Hr. Rößger Tel. 8561

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