

# CAFETERIA - SPEISEPLAN

MONTAG 13.12.21			DIENSTAG 14.12.21			MITTWOCH 15.12.21			DONNERSTAG 16.12.21			FREITAG 17.12.21		
2														
<b>Menü I</b>	<b>Borschtsch - Weißkohleintopf mit Kartoffeln, roter Bete, Rindfleischseinlage und Sauerrahm</b>	> Diab. geeignet > 355 kcal > E 15,5g > F 13,9g > Kh 58,4g	<b>Gebrautes Seefischfilet auf Blattspinat, dazu Zitronensoße und Dampfkartoffeln</b>	> Diab. geeignet > 542kcal > E: 26,2g > F 18,1g > Kh 41,2g (6)	<b>Rinderhackbraten mit Schmorgurken und Petersilienkartoffeln</b>	> Diab. geeignet > 481 kcal > E 31,6g > F 12,6g > Kh 43,2g (6)	<b>Rahmgeschnetzeltes mit Curry, Zwiebeln, Champignons und Butterspätzle</b>	>Diab.geeignet > 430 kcal > E 25,1g > F 17,2g > Kh 38,1g (6)	<b>Gepökelte Rinderbrust mit Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln und Rote Bete</b>	>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 €					
<b>Menü III</b>	<b>Boulette mit Bratensoße, Rotkohl und Kartoffeln</b>	>Diab.geeignet >585 kcal > E 17,4g > F 8,2g > Kh 45,2g	<b>Rindergulasch mit Babymöhren und Nudeln</b>	> Diab. geeignet > 420 kcal > E 21,4g > F 15,6g > Kh 44g (6)	<b>Seelachs nuggets in Backteig, dazu Kräuterremoulade, Kartoffeln und Weißkohlsalat</b>	> Diab. geeignet > 577 kcal > E 20,1g > F 29,3g > Kh 40,2g (3) (6)	<b>Paniertes Schnitzel mit Champignonsoße, gelben Rübchen und Kartoffeln</b>	>Diab.geeignet > 455 kcal > E 28,3g > F 13g > Kh 37,5g (6)	<b>Putenragout in Thymiansoße, dazu Rosenkohl und Kartoffeln</b>	>Diab.geeignet > 420 kcal > E 21,4g > F 15,6g > Kh 44g				
	Mitarbeiter 3,90 €		Mitarbeiter 4,20 €	klein 3,70 €	Mitarbeiter 4,20 €	Klein 3,60	Mitarbeiter 4,20 €		Mitarbeiter 3,90 €	klein 3,30 €				
	Gäste 4,95 €		Gäste 5,85 €		Gäste 5,70 €		Gäste 5,60 €		Gäste 5,20 €					
<b>Vegetarische Kost</b>	<b>Veget. Schnitzel in Petersiliensoße, Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffeln</b>	> Diab. geeignet > 423kcal > E 24g > F 18g > Kh 39g	<b>Tomatenstrudel an Basilikumsoße mit Kartoffeln und Salat</b>	>Diab.geeignet > 541kcal > E 18,8g > F 11,2g > Kh 46,4g (3) (6)	<b>Gemischtes Gemüse-Rahmragout mit gefüllten Kartoffeltaschen</b>	>Diab.geeignet > 445kcal > E 12,5g > F 19,5g > Kh 20,9g (10)	<b>Gemüsegratin aus Blumenkohl, Brokkoli und Bechamelkartoffeln mit Käse überbacken</b>	>Diab.geeignet > 478 kcal > E 13g > F 9,8g > Kh 53g (2)	<b>Pizzaschnitte mit Champignons, Pepperoni, Tomaten und Mozzarella</b>	>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 €					
<b>Dessert</b>	<b>Fruchtgrütze</b>	> Lactosefrei > Glutenfrei >Diab.geeignet > 45 kcal	<b>Vanillepudding</b>	>Diab. geeignet > 89 kcal (2)	<b>Buttermilchdessert</b>	> Lactosefrei > Glutenfrei > Diab.geeignet > 53 kcal	<b>Birnenkompott</b>	> Glutenfrei >Diab.geeignet >98 cal	<b>Frischobst</b>	>Diab.geeignet > 58 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