

CAFETERIA SPEISEPLAN

	MONTAG 07.01.19		DIENSTAG 08.01.19		MITTWOCH 09.01.19		DONNERSTAG 10.01.19		FREITAG 11.01.19	
1										
Menü I	Eintopf von gelben Schälerbsen mit Kartoffeln und Würstcheneinlage	>Diab. geeignet > 304 kcal > E 15g > F 12 g > Kh 22g	Geflügelfrikassee mit Champignons, Spargel und Langkornreis	>Diab. geeignet > 455 kcal > E 25,3g > F 1216,1g > Kh 37g	Rahmgulasch mit Dampfkartoffeln, dazu Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill	> Diab. geeignet > 495 kcal > E 19,5g > F 9g > Kh 30,8g	Milchreisbrei mit brauner Butter, Zucker und Zimt, dazu Pfirsichkompott	> 497 kcal > E 22g > F 14g > Kh 33,6g	Seehechtfilet in Backteig mit Remouladensoße, Kartoffeln und Salat	>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 €	
Menü II	Spaghetti mit Rindfleisch-Bolognese und Salatbeilage	>Diab. geeignet > 402 kcal > E 23,5g > F 12,0g > Kh 39g	Gedünstetes Fischfilet auf Möhren-Kohlrabigemüse mit Meerrettichsoße und Kartoffeln	>Diab. geeignet > 542 kcal > E 26,2g > F 18,1g > Kh 41,2g	Kräuterquark mit frischen Kräutern, Leinöl und Kartoffeln	>Diab. geeignet > 358 kcal > E 19,5g > F 9g > Kh 30,8g	Gebratene Geflügelhackbällchen mit Tomaten-Paprikasoße und Kartoffelpüree	>Diab. geeignet > 460 kcal > E 27,4g > F 19,6g > Kh 43,4g (6)	Geflügelbratwurst mit Soße, Wirsinggemüse und Kartoffeln	>Diab. geeignet > 583 kcal > E 14,9g > F 21,8g > Kh 33,4g (3) (6)
	Mitarbeiter 3,80 €	klein 3,2	Mitarbeiter 4,20 €		Mitarbeiter 2,80 €	klein 2,40 €	Mitarbeiter 3,90 €	klein 3,30 €	Mitarbeiter 3,60 €	
	Gäste 4,80 €		Gäste 5,80 €		Gäste 3,80 €		Gäste 5,10 €		Gäste 4,90 €	
Menü III	Poulardenbrustfilet mit Rahmchampignons und Risi-Bisi-Reis mit feinen Erbsen	>Diab. geeignet > 303,3 kcal > E 35,5g > F 4,8g > Kh 28,1g	Lammragout mit Brechbohngemüse und Kartoffelknödeln	>Diab. geeignet > 522 kcal > E 24g > F 33,9g > Kh 29,4g (3) (6)	Überbackenes Putensteak mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree	>Diab. geeignet > 327 kcal > E 37,5g > F 4,5g > Kh 1,79 g	Gebratenes Seehechtfilet mit Tomatenchutney und Kartoffel-Olivenpüree	>Diab. geeignet >368 kcal > E 27,3g > F12,7g > Kh 35,6g	Kaiserschmarrn mit Rosinen, Puderzucker und Apfelkompott	> 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 €	
Vegetarische Kost	Frühlingsrolle mit Mango Chutney, dazu bunter Gemüserais	>Diab. geeignet > 435 kcal > E 19,8g > F 14,7g > Kh 54g	Vegetarischer Bratling mit Gemüsesoße und Rosmarinkartoffeln	>Diab. geeignet > 325 kcal > E 10g > F 6,5g > Kh 54,1g	Paniertes Blumenkohlschnitzel mit Petersiliensoße, Gemüse und Kartoffeln	>Diab. geeignet > 461 kcal > E 15,9g > F 13,9g > Kh 66,4g (6)	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und Sojainlage	>Diab. geeignet > 431 kcal > E 22,3g > F 14,2g > Kh 38,5g	Vegetarische Paprikaschote mit Soße und Petersilienkartoffeln	>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 €	
Dessert	Vanillequarkspeise	>Glutenfrei >Diab. geeignet > 98 kcal	Mandarinenkompott	>Lactosefrei > Glutenfrei >Diab. geeignet > 55 kcal	Schokopudding	> Glutenfrei >Diab. geeignet > 97 kcal	Mandelpudding	> Glutenfrei >Diab. geeignet > 103 kcal	Grießpudding	>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: Herr Runk 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