

CAFETERIA SPEISEPLAN

	MONTAG 09.09.19		DIENSTAG 10.09.19		MITTWOCH 11.09.19		DONNERSTAG 12.09.19		FREITAG 13.09.19	
Menü I	Schlemmerfischfilet mit Kräutersoße, Brokkoli und Kartoffeln	> Diab. geeignet > 532 kcal > E 25,2g > F 15,5g > Kh 43,5g	Spaghetti Carbonara mit Schinkenstreifen, Basilikumsoße und gemischtem Salat	> Diab. geeignet > 638 kcal > E 24,5g > F 17,2g > Kh 38,2g	Rindfleischboulette mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln	> Diab. geeignet > 549kcal > E 21g > F 14,8g > Kh 33,8g	Putenbraten in Thymian-Rosmarinsoße, dazu feine Erbsen und Petersilienkartoffeln	> Diab. geeignet > 316 kcal > E 26,8g > F 24,1g > Kh 45,1g	Geflügelfleischspieß mit Zigeunersoße, Reis und Salatbeilage	> Diab. geeignet > 499 kcal > E 26,7g > F 12,3g > Kh 29,7g
	Mitarbeiter 4,20 €		Mitarbeiter 3,90 €	klein 3,20 €	Mitarbeiter 3,90 €		Mitarbeiter 3,85 €		Mitarbeiter 4,10 €	
	Gäste 5,80 €		Gäste 4,95 €		Gäste 4,95 €		Gäste 5,10 €		Gäste 5,50 €	
Menü II	Brüheis mit Gemüseeinlage und gekochtem Hühnerfleisch	> Diab. geeignet > 345 kcal > E 19,4g > F 15,6g > Kh 26,9g	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Romanesco und Kartoffeln	> Diab. geeignet > 572 kcal > E 25,4g > F 14,3g > Kh 38,9g	Mit Pflaumenmus gefüllte Germknödel, dazu Vanillesoße	> 552 kcal > E 17g > F 9,1g > Kh 56,2g	Matjes Heringsfilets in Apfel-Gurkensoße, dazu Petersilienkartoffeln	> Diab. geeignet > 550 kcal > E 22,3g > F 16,3g > Kh 53,7g	Hackbraten mit Soße, Blumenkohl und Kartoffelpüree	> Diab. geeignet > 586 kcal > E 22,1g > F 10,8g > Kh 31,2g
	Mitarbeiter 2,50 €	klein 2,00 €	Mitarbeiter 4,20 €		Mitarbeiter 3,40 €	klein 2,90 €	Mitarbeiter 3,95 €		Mitarbeiter 3,95 €	
	Gäste 3,50 €		Gäste 5,60 €		Gäste 4,60 €		Gäste 5,60 €		Gäste 5,30 €	
Menü III	Hackbällchen mit Tomaten-Kräutersoße und bunten Nudeln	> Diab. geeignet > 587 kcal > E 27g > F 19g > Kh 39,8g	Berner Kartoffelrösti mit Kräuterquark und Räucherlachs	> Diab. geeignet > 355 kcal > E 155g > F 13,9g > Kh 58,4g	Paniertes Schnitzel mit Bratensoße, Blumenkohl mit Semmelbutter und Kartoffeln	> Diab. geeignet > 343 kcal > E 28g > F 9,1g > Kh 31,1g	Gebratene Hähnchenkeule mit Bohnengemüse und Kartoffeln	> Diab. geeignet > 514 kcal > E 24,9g > F 16,8g > Kh 42g	Gedünstetes Fischfilet mit Spreewälder Meerrettichsoße, Brokkoli und Kartoffeln	> Diab. geeignet > 581 kcal > E 19,2g > F 11,1g > Kh 36,9g
	Mitarbeiter 3,90 €	klein 3,3 €	Mitarbeiter 4,25 €	klein 3,30 €	Mitarbeiter 4,20 €		Mitarbeiter 4,10 €		Mitarbeiter 4,10 €	
	Gäste 5,20 €		Gäste 5,95 €		Gäste 5,60 €		Gäste 5,30 €		Gäste 5,60 €	
Vegetarische Kost	Champignonomelette mit Rahmsoße, Gemüsebeilage und Kartoffeln	> Diab. geeignet > 498 kcal > E 21,5g > F 8,5g > Kh 20,1g	Gemüsetaler auf Kräutersoße mit Frühlingsgemüse und Kartoffeln	> Diab. geeignet > 351 kcal > E 20g > F 8,7g > Kh 37g	Tortellini mit Gemüsefüllung, dazu Tomatensoße und Salatbeilage	> Diab. geeignet > 398 kcal > E 13g > F 9,8g > Kh 53g	Kartoffelterrinen mit Wurzelgemüse und Einlage von Tofuwürfeln	> Diab. geeignet > 490 kcal > E 24,1g > F 10,6g > Kh 32,8g	Ofenkartoffel mit Creme-Champignons und kleinem gemischtem Salat	> Diab. geeignet > 660 kcal > E 22,8g > F 20,5g > Kh 43g
	Mitarbeiter 3,80 €		Mitarbeiter 3,70 €		Mitarbeiter 3,80 €	klein 2,00 €	Mitarbeiter 2,50 €	klein 3,20 €	Mitarbeiter 3,90 €	
	Gäste 5,50 €		Gäste 4,85 €		Gäste 4,90 €		Gäste 3,50 €		Gäste 5,15 €	
Dessert	Fruchtquarkspeise	> Glutenfrei > Diab. geeignet > 130 kcal	Schoko-Vanillepudding	> Diab. geeignet > 53 kcal	Nektarinenpudding	> Glutenfrei > Diab. geeignet > 92 kcal	Buttermilchdessert	> Glutenfrei > Diab. geeignet > 73,3 kcal	Geleespeise	> Lactosefrei > Glutenfrei > Diab. geeignet > 22 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