

Cafeteria Speiseplan

Gültig vom **18.01. – 05.02.2010**

VON MENSCH ZU MENSCH



Speiseplan

1. Woche vom 18.01.-22.01.2010

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Schinkennudeln mit Gemüsestreifen und Tomatensoße geriebener Hartkäse frischer Blattsalat	Gemüse-Gouda Stäbchen Bärlauchrahmsoße Erbsen Paprikareis	leicht gebratene Hähnchenbrust in ihrer Soße Brokkoli Salzkartoffeln
Dienstag	Hirschgulasch mit Mischpilzen Rotkohl Salzkartoffeln	Asia-Gemüsecurry an Basmatireis frischer Salat	Schlemmerfilet „Provence“ Möhrenmix-Rustika Rahmkartoffeln
Mittwoch	Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysoße Fingermöhren Langkornreis	Milchreis mit heißen Kirschen	Hacksteak vom Rind in leichter Senfsoße Prinzessbohnen Kartoffelpüree
Donnerstag	Schweinebraten in leichter Kümmelsoße Rosenkohl Petersilienkartoffeln	Bratwurst aus Soja und Weizen mit Zwiebelsoße Sauerkraut Kartoffelpüree	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch und Nudeln
Freitag	Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensoße warmer Kartoffelsalat mit Speck Salat des Tages	Omelette mit Rahmspinat Salzkartoffeln	Schweineschnitzel an Rahmsoße Kaisergemüse Langkornreis

Zu allen Gerichten reichen wir ein Dessert. Sie können wählen zwischen Obst, Fruchtjoghurt oder einem aktuellen Tagesdessert.



Zusatzstoffe: Der Speiseplan mit den Kennzeichnungen kann jeder Zeit eingesehen werden. Bitte wenden Sie sich an ihr Cafeteriapersonal.

Änderungen vorbehalten

Speiseplan

2. Woche vom 25.01.-29.01.2010

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	bunte Penne-Nudeln mit Champignonsoße frischer Blattsalat	Kohlrabi - Kräutermedallion Erbsen in Rahm Salzkartoffeln	Rinderschmorbraten in seiner Soße Karottenscheiben Bauernspätzle
Dienstag	Hähnchenbrustfilet auf Ratatouillegemüse Langkornreis	Grüne vegetarische Tortellini mit Spinat-Käsefüllung in einer Tomaten-Käsesoße frischer Blattsalat	Seelachsfilet gedünstet mit Zitronensoße Brokkoligemüse Salzkartoffeln
Mittwoch	Grünkohl mit Kasseler Kochwurst und Pinkel Salzkartoffeln	Quarkküchlein mit Waldbeerensoße	Putenbruststeak mit Rosmarinsoße Tomaten-Zucchini-gemüse Langkornreis
Donnerstag	Frikadelle vom Rind und Schwein Zwiebel-Kümmelsoße Weißkohlgemüse und Kartoffelpüree	Grünkern-Käsemedallion an Paprikasoße Spiralnudeln Salat des Tages	Hähnchenbrustfilet-Tessin auf Geflügelsoße Erbsen-Möhrengemüse Petersilienkartoffeln
Freitag	gebratenes Tilapiafischfilet Kräutersoße Brokkoligemüse Gemüsereis	Gemüseauflauf mit Tomatensoße Spiralnudeln Salat des Tages	Nürnberger Rostbratwürstchen Bratensoße Kaisergemüse Kartoffelpüree

Zu allen Gerichten reichen wir ein Dessert. Sie können wählen zwischen Obst, Fruchtjoghurt oder einem aktuellen Tagesdessert.



Zusatzstoffe: Der Speiseplan mit den Kennzeichnungen kann jeder Zeit eingesehen werden. Bitte wenden Sie sich an ihr Cafeteriapersonal.

Änderungen vorbehalten

Speiseplan

3. Woche vom 01.02.-05.02.2010

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	bunte Spiralnudeln mit Oliven Tomaten-Thunfischsoße frischer Blattsalat	Pfannkuchen mit Apfel-Zimtsoße	Hähnchenbrust mit Knusperpanade Rosmarinsoße Romanescogemüse Kartoffelpüree
Dienstag	Geflügel-Cordon bleu an Paprikarahmsoße Salat des Tages Risi Pisi	Gemüsecroketten an Käsesoße Brokkoligemüse Kartoffelpüree	gebackenes Seelachsfilet an Tomatensoße Blattspinat Petersilienkartoffeln
Mittwoch	Rinderragout mit Zucchini, Auberginen und Tomaten Salzkartoffeln frischer Blattsalat	Kaiserschmarren mit Aprikosensoße	Putensteak in Estragonsoße Prinzessbohnen Bauernspätzle
Donnerstag	Kasselerrückenbraten Apfel-Zwiebelsoße grüne Bohnen Kartoffelpüree	Gemüsestrudel in Blätterteig Kohlrabi in Rahm Petersilienkartoffeln	Hühnersuppentopf mit Gemüse und Reis
Freitag	gebratenes Seelachsfilet mit Zitrone und Pfeffer Kräuterbutter Gemüwestreifen und Salzkartoffeln	Vollkornnudel-Gemüsepfanne Möhren-Grünkernsoße Salat des Tages	Hackfleischklößchen vom Schwein auf Rahmsoße Kaisergemüse Langkornreis

Zu allen Gerichten reichen wir ein Dessert. Sie können wählen zwischen Obst, Fruchtjoghurt oder einem aktuellen Tagesdessert.



Zusatzstoffe: Der Speiseplan mit den Kennzeichnungen kann jeder Zeit eingesehen werden. Bitte wenden Sie sich an ihr Cafeteriapersonal.

Änderungen vorbehalten