



Speiseplan
07.01.-11.01.2019 /w1
 Cafeteria B/Nord

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Orientalischer Linsen- Birnen-Kürbis-Topf Mehrkornsemmel (23,28,34W/H/R) 	Gemüse-Hähnchen- Pfanne mit Aprikosen und Cashew-Kernen dazu Couscous (G,2,25C,26,28,29,34W)	Makkaroni- Tomatenauflauf mit Basilikumsoße (14,24,26,34W) 	Seelachsfilet in körniger Senfsoße (24,26,27,35), Kräuterkartoffeln	Lachsnudeln mit Kirschtomaten in Weißwein- Limonen-Soße mit Tagliatelle (11,24,34W,35)
	KJ 2573 / Kcal 615 Stud.€ 3,20/ Bed. € 4,65 Gast € 6,25	KJ 2995 / Kcal 716 Stud.€ 4,50/ Bed. € 6,50 Gast € 8,10	KJ 3098 / Kcal 740 Stud.€ 3,20/ Bed. € 4,65 Gast € 6,25	Stud.€ 2,85 / Bed. € 4,00 Gast € 5,40	KJ 3029 / Kcal 724 Stud.€ 4,50/ Bed. € 6,50 Gast € 8,10
	Jägerschnitzel mit feiner Pilz Soße und Spätzle (R,S,2,3,14,24,34W/G)	Baked Potatoe mit Sauerrahm und Grillgemüse (24) 	Spaghetti Bolognese mit Salat (R,24,26,30,34W/G)	Chili non Carne mit Tomaten, Kidneybohnen und Mais (23,26,34W) im Reisrand  	Kartoffelgratin mit Basilikum- Tomaten und Mozzarella überbacken (4,14,24) 
	Stud.€ 3,85/ Bed. € 5,55 Gast € 7,15	Stud.€ 3,20/ Bed. € 4,65 Gast € 6,25	Stud.€ 3,20/ Bed. € 4,65 Gast € 6,25	Stud.€ 2,50 / Bed. € 3,60 Gast € 4,75	Stud.€ 3,85/ Bed. € 5,55 Gast € 7,15



Fleischlos
vegetarian



Bioprodukte DE-ÖKO-006
 bio-products DE-ÖKO-006



Vegan
vegan

S = Schwein
 R = Rind
 G = Geflügel

Anderungen vorbehalten!
 Wir verwenden jodiertes Speisesalz