











Speiseplan
14.01.-18.01.2019/w2
Cafeteria B/Nord

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Allgäuer Käsemaultaschen (14,S,24,34W) an Specksoße (2,3,S,26,34W,34G) Kartoffel-Zwiebel-Pürree (3,8,24)	Schweine-geschnetzeltes "Stroganoff Art" (2,3,9,S,23,24,26,27,34 W,34G), Nudeln (34W)	Puten-Zwiebel-Kröstchen (24,G,34W) Geflügelsoße (G) Kartoffelbällchen	Makkaroni-Auflauf mit Wirsing, Bergkäse und Röstzwiebeln (3,24,30,34W) 	Gebratenes Lachsfilet auf Melonenragout mit Süßkartoffeln (34W,35) KJ 2877 / Kcal 688
	Stud.€ 3,00/ Bed. € 4,35 Gast € 5,70	Stud.€ 2,65/ Bed. € 3,70 Gast € 5,00	Stud.€ 3,25/ Bed. € 4,60 Gast € 6,15	Stud.€ 2,60 / Bed. € 3,75 Gast € 4,95	Stud.€ 4,50/ Bed. € 6,50 Gast € 8,10
	Soja-Geschnetzeltes "Chan Hai" mit Mungobohnen und Bambus in Kokosmilch (23,26,27,34W) im Reisrand  	Gemüseschnitzel (26,34W,34D)  Kräutersoße (23,26) Wildreismischung	Pfannkuchen mit Schwarzwurzel-Karottengemüse (14,24,34W) 	Geschmorter Kalbshals (R) mit Rahmsauce und Nudeln (11,23,24,26,30,34W, 34G)	Hausgemachte Gemüselasagne mit Salat (1,2,3,14,24,26,30,34W) 
	Stud.€ 2,80/ Bed. € 4,05 Gast € 5,35	Stud.€ 2,20/ Bed. € 3,20 Gast € 4,20	Stud.€ 2,40/ Bed. € 3,50 Gast € 4,60	Stud.€ 4,70/ Bed. € 6,20 Gast € 8,35	Stud.€ 3,85/ Bed. € 5,55 Gast € 7,15