


 Speiseplan
11.02.-15.02.2019 /w2
 Cafeteria B/Nord

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	Tomaten-Mango-Belugalinsen-Ragout mit Nudeln (34W) 	Hirschragout mit Birnen dazu Kartoffelkloß und Rosenkohl (W,2,3,11,24,29,30,34W)	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 2901 / Kcal 693 Stud.€ 3,20/ Bed. € 4,65 Gast € 6,25	KJ 2946 / Kcal 704 Stud.€ 4,50/ Bed. € 6,50 Gast € 8,10	Stud.€ 3,25/ Bed. € 4,60 Gast € 6,15	Stud.€ 2,60 / Bed. € 3,75 Gast € 4,95	KJ 2877 / Kcal 688 Stud.€ 4,50/ Bed. € 6,50 Gast € 8,10
	Gaisburger Marsch mit Spätzle (R,14,26,34W)	Knusprig gebratene Gemüseaultaschen mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat (14,24,26,27,34W) 	Pfannkuchen mit Schwarzwurzel-Karottengemüse (14,24,34W) 	Geschmorter Kalbshals (R) mit Rahmsoße und Nudeln (11,23,24,26,30,34W, 34G)	Hausgemachte Gemüselasagne mit Salat (1,2,3,14,24,26,30,34W) 
	Stud.€ 3,85/ Bed. € 5,55 Gast € 7,15	Stud.€ 4,50/ Bed. € 6,50 Gast € 8,10	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