



# Speisenplan - Cafeteria "Elisabeth"

vom 15.10.18 bis 21.10.18

In der Cafeteria bekommen Sie ab 12:00 Uhr ein täglich wechselndes Mittagessen.

Vorbeikommen lohnt sich !

Um Vorreservierung bis 10:00 Uhr wird gebeten ! Sie erreichen uns unter 06221/4884045



							
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Hähnchenbrust <sup>(1a)</sup> mit Gorgonzolasoße <sup>(1a,2,*7)</sup> , Gnocchi <sup>(1a,2,3,*7)</sup> und Salat <sup>(2,6,*7)</sup>	Schweinebraten <sup>(*7,27)</sup> mit Möhrchen <sup>(2,*7)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(2)</sup>	Räuchertofu-Ragout Ungarische Art <sup>(1a,4,*7)</sup> mit Knödel <sup>(1a)</sup> und Salat <sup>(2,6,*7)</sup>	Gemüse Eintopf <sup>(6,7)</sup> mit Geflügelwienerei <sup>(2,22,23,24)</sup>	Gebratenes Fischfilet <sup>(1,8)</sup> auf Wurzelgemüse <sup>(2,7)</sup> , mit Dillrahmsauce <sup>(2,1,8)</sup> Butterkartoffeln <sup>(2)</sup>	Schinken-Nudeln <sup>(1a,2,3,7*,22,23,24)</sup> mit Tomatensoße <sup>(2,*7)</sup> und Blattsalat <sup>(2,6,*7)</sup>	Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>(1a,3)</sup> mit Kullererbsen <sup>(2)</sup> und Bratkartoffeln
<b>Menü 2 Vegetarisch</b>	Kaiserschmarrn <sup>(1a,2,3,11)</sup> mit Apfelmus <sup>(22)</sup>	Frisches Marktgemüse <sup>(7*)</sup> mit Kartoffelschiffchen <sup>(2)</sup> und Sauce Hollandaise <sup>(2,3,7)</sup>	Käsespätzle <sup>(1a,2,3)</sup> mit kleinem Salatteller <sup>(2,6,7*)</sup>	Veg. gefüllte Paprikaschote <sup>(1a,6,7*)</sup> mit Tomatensauce, Reis und Salat <sup>(2,6,7*)</sup>	Schupfnudel <sup>(1a,3)</sup> mit Pfannengemüse <sup>(*7)</sup> , Hollandaise und Salat <sup>(2,6,7*)</sup>	Kräuterpfannkuchen <sup>(1a,2,3)</sup> mit Marktgemüse a la creme gefüllt <sup>(1a,2,7*)</sup> und Salat <sup>(2,6,7*)</sup>	Saitan-Reispfanne <sup>(2,4,*7)</sup> mit Pilzen und Salat <sup>(2,6,*7)</sup>
<b>Tagessuppe</b>	Gemüsebrühe <sup>(7)</sup> mit Saccutoni <sup>(1a,2,3,7)</sup>	Tomatencremesuppe <sup>(1a,2,7*)</sup>	Klare Brühe <sup>(7)</sup> mit Backerbsen <sup>(1a,2,3)</sup>	Spinat-Suppe <sup>(1a,2,7*)</sup>	Bouillion <sup>(7)</sup> mit Reis	Kartoffel-Lauchcremesuppe <sup>(1a,2)</sup>	Karottencremesuppe <sup>(1a,2,7*)</sup>
<b>Tagesdessert</b>	Kirschgrütze <sup>(27)</sup> mit Sahnehaube <sup>(2)</sup>	Obstsalat mit Mandelblättchen <sup>(11)</sup>	Früchtejoghurt <sup>(2)</sup>	Marzipan-Mousse <sup>(2)</sup>	Frischobst	Himbeergelee <sup>(21)</sup> mit Vanillesauce <sup>(2)</sup>	Weißes Schokomousse <sup>(2,3)</sup>

Alle grün gekennzeichneten Speisen werden ausschließlich aus kontrollierten Bio-Lebensmittel hergestellt !!!

Änderungen vorbehalten!  
erstellt von Hr. Bickel, Küche

DE-ÖKO-007



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Winterspeiseplan Woche 5