



# Speisenplan - Cafeteria "Elisabeth"

vom 22.10.18 bis 28.10.18

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>	Gebratener Hähnchenschlegel auf Bratensauce mit <b>Gemüsebulgur</b> (1a,*2,7)	<b>Spaghetti</b> (1a) mit Bolognesesauce <sup>(R)</sup> (7), Parmesello <sup>(2)</sup> und Salat <sup>(2,6,7)</sup>	Lachs-Spinat-Lasagne <sup>(1,2,8,*7)</sup> mit Salat <sup>(2,6,*7)</sup>	Rahmgulasch von der Putenbrust mit Paprika <sup>(1,2,8,*7)</sup> dazu <b>Kräuter-Cous-Cous</b> (1a,2) und Salat <sup>(2,6,7*)</sup>	Back-Fischfilet <sup>(1a,3)</sup> mit Remouladesauce <sup>(3,4,6,*21)</sup> und <b>Kartoffelsalat</b> (6,*7)	Schweine-Rahmschnitzel <sup>(1a,2,*7)</sup> , mit Romanesco <sup>(*7)</sup> und Kartoffeltaler <sup>(2,3)</sup>	Rinderroulade <sup>(6,22,23)</sup> "Hausfrauen Art" mit <b>Teigwaren</b> (1a,3) und Salat <sup>(2,6,7*)</sup>
<b>Menü 2 Vegetarisch</b>	<b>Frisches Marktgemüse</b> (7*) mit <b>Kartoffelschiffchen</b> und Sauce Hollandaise <sup>(2,3,7)</sup>	<b>Gemüses-Kartoffel-Schnitzel</b> <sup>(1a,3,7)</sup> „Hawaii“, überbacken <sup>(2)</sup> mit Currysauce <sup>(1a,2)</sup> und Butterreis <sup>(2*)</sup>	Gekochte Eier in Senfsoße <sup>(1a,2,3,*7)</sup> mit Kartoffeln und Rote-Bete-Salat <sup>(6,7*)</sup>	Reisauflauf <sup>(2)</sup> mit Früchten <sup>(25)</sup>	Maultaschen <sup>(1a,2,3,7*)</sup> mit feiner Frischkäsesauce <sup>(1a,2,7*)</sup> und Salatteller <sup>(2,6,7*)</sup>	<b>Kohlrabigemüse in Rahmsauce</b> (1a,2,7*) mit <b>Pfannkuchen</b> (1a,2,3) und Salat <sup>(2,6,*7)</sup>	Paniertes Sellerieschnitzel <sup>(1a,3,7)</sup> mit <b>Möhrengemüse</b> und <b>Dampfkartoffeln</b>
<b>Tagessuppe</b>	Klare Brühe <sup>(7)</sup> mit Geflügelklößchen <sup>(1a,3)</sup> / Gemüsesklößchen <sup>(1a,2,3*7)</sup>	<b>Fenchelcremesuppe</b> <sup>(1a,2,7*)</sup>	Chinesische Gemüsesuppe <sup>(4,*7,*9)</sup>	<b>Tomatencremesuppe</b> <sup>(1a,2,7*)</sup>	Gemüsebrühe <sup>(7)</sup> mit Zuckerschoten	<b>Champignon-Cremesuppe</b> <sup>(1a,2,*7)</sup>	Boullion <sup>(7)</sup> mit Eierstich <sup>(2,3)</sup>
<b>Tagesdessert</b>	<b>Früchtequark</b> <sup>(2)</sup>	<b>Frischobst</b>	Karthäuserklöße <sup>(1,2,3)</sup> mit Vanillesauce <sup>(2)</sup>	<b>Frischobst</b>	Grißpudding mit Früchten <sup>(1a,2)</sup>	Stracciatella-Mousse <sup>(2,*1a,*3,*4,*11)</sup>	Wackelpudding <sup>(21)</sup> mit Sahnehaube <sup>(2)</sup>
	€ 7,50	€ 7,50	€ 7,50	€ 7,50	€ 7,50	€ 7,50	€ 7,50

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