

## Speisepläne Cafeteria Greven

### Speiseplan für die Woche vom 29.08. - 04.09.2011

Woche 5

	Menü 1	ZzVo	kcal	Menü 2	ZzVo	kcal	Dessert	ZzVo	kcal
<b>Montag</b>	Zigeunerschnitzel dazu Röstkartoffeln und Salat	12	601	Gemüse-Ragout mit Putenbruststreifen und Vitalreis		349	Spargelcreme- suppe		126
							Frucht-Dickmilch- Dessert	12	87
<b>Dienstag</b>	Rheinischer Sauerbraten mit Apfelmus und Kartoffeln	3 2,5	431	Frischer Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren	2,5	879	Gemüsecreme- suppe		64
							Vanillefruchtjoghurt	12	132
<b>Mittwoch</b>	Schnittbohnen- eintopf mit Bockwurst	1,2,19	371	Geschmorte Hähnchen- keule auf Orangen- Balsamicosauce, mit Zucchinischeiben und Rosmarinkartoffeln	1	602	Gemüsebrühe "Celestine"		
<b>Donnerstag</b>	Rindergulasch Erbsen und Möhren mit Kartoffeln		314	Thymian-Makkaroni an einer Champignon- Rinderhacksauce dazu ein Farmersalat		603	Grünkernsuppe		64
							Pfirsich-Aprikosen- Kompott	1,12	166
<b>Freitag</b>	Seelachsfilet auf Senfsauce, dazu Kräuterselleriegemüse und Vitalnudeln		588	Tiroler Käsespätzle mit Sauce, dazu gemischter Salat	12 12	568	Kressesuppe mit Limette		122
							Quark-Orangen- Creme		91
<b>Samstag</b>	Möhreneintopf mit Bockwurst	1,2,19	362	Frisches Schweinegulasch mit Broccoligemüse und Bandnudeln	2	394	Sahnejoghurt		204
<b>Sonntag</b>	Rindfleisch in Zwiebel- sauce, dazu Prinzess- bohnen und Kräuterkartoffeln		357	Gemüselasagne mit Gazpacho-Sauce dazu gemischter Salat	1,12 1	572	Chinesische Gemüsesuppe		118
							Waldfrucht- Pudding	1	155



**Kennziffern der Zusatzstoffe:** 1=mit Konservierungsstoff; 2=mit Antioxidationsmittel; 3=mit Geschmacksverstärker; 4=mit Süßungsmitteln; 5= mit Süßungsmitteln; 8=mit Zuckerarten/Süßungsmittel  
12=mit Farbstoff; 13=geschwefelt; 16=Phosphat; 19=Milchweiß; 20=Eiweiß; 21=Verwendung von Milch