



Speiseplan der Kantine des Deutschen Caritasverbandes e.V.

vom 07. bis 11. April 2008

	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2</u>	<u>Beilagen</u>
<u>Montag</u>	<i>Tagessuppe</i> <i>Bunte Fusilli an</i> <i>Käse-Spinatsauce</i> ^(1,6) <i>dazu Reibekäse</i> <i>Dessert</i>	<i>Tagessuppe</i> <i>Gerauchte</i> <i>Bauernwurst</i> ^(2,6,8) <i>auf Weinsauerkraut</i> <i>Dessert</i>	<i>Dampfkartoffeln</i> <i>Blattsalate</i> ^(1,6)
<u>Dienstag</u>	<i>Glas Saft</i> <i>Eintopf vom ligurischen</i> <i>Marktgemüse, pikant</i> <i>abgeschmeckt,</i> <i>Ciabattabrötchen</i>	<i>Gemüsebrühe Einlage</i> <i>Hackfleischbällchen</i> <i>in Tomaten-Kräuter-</i> <i>sauce,</i> <i>Gemüsereis</i>	<i>Gemüsereis</i> <i>Endiviensalat</i> ^(1,6)
<u>Mittwoch</u>	<i>Tagessuppe</i> <i>In Sahne gedämpfte</i> <i>Waldpilze,</i> ⁽⁶⁾ <i>mit Semmelknödeln</i>	<i>Tagessuppe</i> <i>Gefüllte Hähnchen-</i> <i>brust mit Blumenkohl</i> <i>und Röstiecken</i>	<i>Semmelknödel</i> ^(3,6) <i>Röstiecken</i> <i>Blumenkohl</i> <i>Grüne Salate</i> ^(1,6)
<u>Donnerstag</u>	<i>Gemüsebrühe Einlage</i> <i>Gratin von Knöpfe</i> <i>Gemüse und</i> <i>Emmentaler</i> ⁽¹⁾ <i>Rahmsauce</i>	<i>Gemüsebrühe Einlage</i> <i>Gulasch vom Rind</i> <i>mit Paprika und</i> <i>Zwiebeln</i> <i>dazu Bauernspätzle</i>	<i>Knöpfe</i> <i>Bauernspätzle</i> <i>Eisbergsalat</i> ^(1,6)
<u>Freitag</u>	<i>Tagessuppe</i> <i>Victoria Barschfilet</i> <i>an Frühlingszwiebeln</i> <i>auf schwarzen Nudeln</i> <i>Pariser Karotten</i> <i>Dessert</i>	<i>Tagessuppe</i> <i>Milchreis mit</i> <i>Zimt-Zucker</i> <i>Kompott</i> ^(1,9) <i>Dessert</i>	
Täglich:	<i>Großes buntes Salatbuffet</i> <i>Reichhaltiges Pastabuffet</i>		

Zusatzstoffe: 1) Farbstoffe 2) konserviert 3) Antioxidation 4) geschwefelt 5) geschwärzt 6) Geschmacksverstärker 7) gewachst 8) Phosphat 9) Süßungsmittel 10) Alkohol