DFKM Cafeteria Wochenspeiseplan von Montag, 05.05.2025 bis Freitag, 09.05.2025 19. KW

	Pastagericht	Preisgruppe 1/2/3	Tagesgericht	Preisgruppe 1/2/3
MO	Pasta Aa,C) mit Tomaten-Thunfischsauce D,I)	6,70 6,70 9,40	Bratwurst 2,3) mit Bratensauce und Sauerkraut I) dazu Kartoffelpüree 3,G,L)	5,70 5,70 6,50
DI	Pasta Aa,C) mit Spargel-Gemüseragout G,I)	6,70 6,70 9,40	Linseneintopf I) mit Wursteinlage 2,3,10)	5,70 5,70 6,50
MI	Pasta Aa,C) mit Spinat-Käsesauce 2,C,G,I)	6,70 6,70 9,40	Paprika-Schweinegulasch mit Petersilienkartoffeln G)	5,70 5,70 6,50
DO	Pasta Aa,C) mit Tomaten-Ricottasauce G,I	6,70 6,70 9,40	Paniertes Seelachsfilet Aa,D,G,J) auf Zitronensauce G,I) dazu Kartoffelpüree 3,G,L)	5,70 5,70 6,50
FR	Pasta Aa,C) mit Wurstgulasch 2,3,7,I,J)	6,70 6,70 9,40	Gnocchi-Gemüsepfanne Aa,I) mit Tomatensauce I)	5,70 5,70 6,50

Nimm's mit und spar 10 %

Preisgruppe:
1 UKL
2 Med. Fakultät/ Hochschulbereich
3 Gäste

A = enthält glutenhaltiges Getreide (a = Weizen sowie Dinkel und Khorasanweizen, b = Roggen, c = Gerste, d = Hafer); B = enthält Krebstiere; C = enthält Ei; D = enthält Fisch; E = enthält Erdnüsse; F = enthält Soja; G = enthält Milch (einschließlich Laktose); H = enthält Schalenfrüchte (a = Mandeln, b = Haselnüsse, c = Walnüsse, d = Cashewnüsse, e = Pecannüsse, f = Paranüsse, g = Pistazien, h = Macadamia- oder Queenslandnüsse); I = enthält Sellerie; J = enthält Senf; K = enthält Sesam; L = enthält Schwefeldioxid und Sulfite; M = enthält Lupine; N = enthält Weichtiere.

1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmacksverstärker; 5 = geschwefelt; 6 = geschwärzt; 7 = mit Süßungsmittel; 8 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n); 9 = enthält eine Phenylalaninquelle; 10 = mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen); 11 = mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen); 12 = mit Eiklar (bei Fleischerzeugnissen); 13 = mit Alkohol; 14 = chininhaltig; 15 = koffeinhaltig; 16 = mit kakaohaltiger Fettglasur; 17 = mit Persipan.

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln, und somit auch Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Allergenspuren auf nicht gekennzeichneten Speisen kann trotz aller Vorsicht nicht vollkommen ausgeschlossen werden.

0656-02-05 L 08.21