



## Beutenberg Campus Jena

20.05.2019 bis 24.05.2019

KW 21	CAMPUS SPEZIAL	HEIMAT KÜCHE	GENUSS VITAL	TREND KÜCHE
<b>Montag</b> <b>20.05.19</b>  <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Herzhafter Wurstgulasch</b> mit Zwiebeln und Paprika, dazu Spirelli  <small>a1,b,c,k,m 2,5</small> <b>S</b>	<b>Hähnchenbrustfilet Hawaii</b> überbacken mit Ananas und Käse, dazu Gartengemüse und Kräuterreis  <small>a1,b 1</small> <b>G</b>	<b>Vegetarische Frühlingsrolle</b> mit Koriander-Ingwersauce, ASIA-Gemüse und gebratene Mie Nudeln  <small>a1,b,f,k</small> <b>V</b>	<b>Gyros-Geschnetzeltes</b> vom Schwein mit Tzaziki, dazu Krautsalat und Pommes fites  <small>a1,b,k 2</small> <b>S</b>
<b>Dienstag</b> <b>21.05.19</b>  <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Gebackene Fischstäbchen</b> mit Senfsauce Salzkartoffeln  <small>a1,b,c,m</small> <b>F</b>	<b>Gebratener Hackklops</b> mit Letschogemüse, dazu Spätzle  <small>a1,b,c,m</small> <b>S</b>	<b>Möhren-Tomaten-Ragout</b> mit Roten Linsen und Estragon, zweiseitig geratenes Spiegelei und Kartoffelstampf  <small>a1,b,c,k,m</small> <b>V</b>	<b>Hähnchenspieße, mariniert</b> in einer Honig-Soja-Würzsauce, dazu asiatisches Wokgemüse und Glasnudeln  <small>a1,b,f,h1,m</small> <b>G</b>
<b>Mittwoch</b> <b>22.05.19</b>  <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Grießbrei</b> mit Erdbeersauce, Zucker und Zimt dazu Tagessuppe  <small>a1,b,c,k</small> <b>V</b>	<b>Pasta Verde,</b> Grüne Bandnudeln mit einem Ragout von Rindfleisch, Pilzen, und Rucola, dazu Parmesan  <small>a1,b,k,m</small> <b>R</b>	<b>Rahm-Blattspinat</b> mit Rührei und Salzkartoffeln  <small>a1,b,c,k</small> <b>V</b>	<b>Currywurst nach Berliner Art</b> mit scharfer Sauce und Steakhouse Pommes  <small>a1,b,k,m 2,5</small> <b>S</b>
<b>Donnerstag</b> <b>23.05.19</b>  <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Käsespätzle Allgäuer Art</b> mit knusprigen Röstzwiebeln  <small>a1,b,c</small> <b>V</b>	<b>Zwiebelrostbraten vom Schwein</b> mit Schwarzbiersauce, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln  <small>a1,b,k</small> <b>S</b>	<b>Schupfnudel-Pfanne</b> angeschwenkt mit Paprika, Zuckerschoten, Mais und frischem Lauch  <small>a1,b,c,k</small> <b>V</b>	<b>Putengeschnetzeltes Tandoori</b> mit asiatischen Wok-Gemüse, dazu Basmatireis  <small>b,f,g,h,k</small> <b>G</b>
<b>Freitag</b> <b>24.05.19</b>  <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Gulaschsuppe Ungarischer Art</b> mit Schweinefleisch, Rindfleisch Paprika, Kartoffeln dazu Brötchen  <small>a1,b,k,m</small> <b>S,R</b>	<b>Gebackenes Schollenfilet,</b> rahmigtes Zucchini-gemüse und Kartoffelpüree  <small>a1,b,c,d,m</small> <b>F</b>	<b>Gebackene Paprikaschote</b> gefüllt mit mediterranen Couscous mit Mozzarella gratiniert, dazu Tomatenragout und Penne  <small>a1,b,c,k</small> <b>V</b>	<b>Spareribs vom Schwein</b> mit Barbecue-Sauce und Kartoffelecken  <small>a1,b,f,k,m</small> <b>S</b>

**IHR KÜCHENTEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!**

Schwein, Rind, Geflügel, Fisch, Vegetarisch

Zusatzstoffe und Hauptallergene sind im Aushang erläutert.  
Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

Für Fragen und Anregungen steht Ihnen gerne Frau Walther, Betriebsküchenleiterin, unter der Telefonnummer 03641 / 5549030 zur Verfügung.

Änderungen vorbehalten.