



**Beutenberg Campus Jena**

**05.08.2024 bis 09.08.2024**

KW 32	CAMPUS SPEZIAL	HEIMAT KÜCHE	GENUSS VITAL	TREND KÜCHE
<b>Montag</b> <b>05.08.24</b>  <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Pasta Arrabiata</b> mit feuriger Tomatensauce, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni und veganem "Käse" 8,00 € a1  <b>X</b>	<b>Paniertes Seefischfilet</b> mit Pommes Chips geriffelt, dazu Zitronen-Joghurt-Remoulade und Salatbeilage 8,50 € a1,b,c,d,k,m <b>F</b>	<b>Tortellini Formaggio</b> mit einer Kürbis-Tomatensauce und Petersilienpesto 8,50 € a1,b,c,h,k <b>V</b>	
<b>Dienstag</b> <b>06.08.24</b>  <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Chili con Carne</b> mit Schweinehackfleisch, Mais Kidney Bohnen, dazu Langkornreis 8,50 € a1 <b>S</b>	<b>Gegrillter Hähnchenschenkel</b> ohne Knochen, dazu Butter-Sommergemüsemix und Pommes frites 9,00 € a1,b,c,k <b>G</b>	<b>Schupfnudeln</b> in Butter geschwenkt dazu eine Lauch-Käsesauce und Sonnenblumenkerne 8,50 € a1,b <b>V</b>	
<b>Mittwoch</b> <b>07.08.24</b>  <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Lasagne</b> mit Tomaten und Gemüse, dazu frischer Salat 8,50 € a1,b,k,m <b>V</b>	<b>Frikadelle</b> vom Schwein und Rind, dazu Zwiebelsauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree 8,50 € a1,b,k,m <b>S</b>	<b>Indisches Gemüse-Curry</b> Pfannengemüse mit Blumenkohl, Paprika, Karotten in Currysauce mit Cashews und Basmatireis 8,50 € a1,b,h,k <b>V</b>	
<b>Donnerstag</b> <b>08.08.24</b>  <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Hähnchenbrustpfanne Sweet Chili</b> in einer süß-scharfen Sauce, mit asiatischem Wokgemüse und Nudeln 8,50 € a1,b,f,k <b>G</b>	<b>Schweineschnitzel,</b> dazu Blumenkohl, Broccoli und Romanesco mit Hollandaise und Petersilienkartoffeln 9,00 € a1,b,c,k <b>S</b>	<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeersahne, buntem Blattsalat und Baguette 7,50 € a1,a2,b,c,k <b>V</b>	
<b>Freitag</b> <b>09.08.24</b>  <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	<b>Schüssel Deftige Gulaschsuppe</b> mit Schweinefleisch und Kartoffeln, dazu Brötchen 7,00 € a1,k,m <b>S</b>	<b>Würziger Wurstgulasch</b> in fruchtiger Tomatensauce und Makkaroni, dazu Reibekäse 8,50 € a1,b,k,m 2,5 <b>S</b>	<b>Polenta Schnitte</b> mit Grillgemüse und Ziegenkäse überbacken dazu Gremolata lombardische Art 8,50 € a1,b,c,m <b>V</b>	

**IHR KÜCHENTEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!**

G=Geflügel, S=Schwein, R=Rind, L=Lamm, W=Wild, F=Fisch, V=Vegetarisch, X=Vegan

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

Für Fragen und Anregungen steht Ihnen gerne Herr Rusteberg, Betriebsküchenleiter, unter der Telefonnummer 03641 / 5549030 zur Verfügung.

Änderungen vorbehalten.

Zusatzstoffe und Hauptallergene\*: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) geschwefelt, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) geschwärzt, 8) gewachst, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) mit Milcheiweiß, 13) mit Eiklar, 17) koffeinhaltig, a) Glutenhaltiges Getreide, a1) Weizen, a4) Hafer, b) Milch (einschließlich Laktose), c) Ei, d) Fisch, e) Krebstiere, f) Soja, g) Erdnüsse, h) Schalenfrüchte/Nüsse, i) Sesam, k) Sellerie, m) Senf, o) Schwefeldioxide und Sulfid, r) Lupine, s) Weichtiere, zu den einzelnen Getreidesorten /Schalenfrüchten fragen Sie bitte unseren Betriebsküchenleiter. Aufgrund des angewendeten Produktionsverfahrens können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden.