



Steuernberg Campus Jena

05.06.2023 bis 09.06.2023

KW 23	CAMPUS SPEZIAL	HEIMAT KÜCHE	GENUSS VITAL	TREND KÜCHE
Montag 05.06.23 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Pasta Arrabiata mit feuriger Tomatensauce, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni und veganem "Käse"  <small>a1</small>	Paniertes Seefischfilet mit Pommes Chips geriffelt, dazu Zitronen-Joghurt-Remoulade und Salatbeilage <small>a1,b,c,d,k,m</small>	Tortellini Formaggio mit einer Kürbis-Tomatensauce und Petersilienpesto <small>a1,b,c,h,k</small>	
Dienstag 06.06.23 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Chili con Carne mit Schweinehackfleisch, Mais Kidney Bohnen, dazu Langkornreis <small>a1</small>	Gegrillter Hähnchenschenkel ohne Knochen, dazu deutscher Spargel mit Hollandaise und Wedges  <small>a1,b,c,k</small>	Buttergemüse mit Buchweizen und Cranberries, dazu eine Lauch-Käsesauce <small>a1,a3,b</small>	
Mittwoch 07.06.23 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Lasagne mit Tomaten und Gemüse, dazu frischer Salat <small>a1,b,k,m</small>	Frikadelle vom Schwein und Rind, dazu Zwiebelsauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree <small>a1,b,k,m</small>	Indisches Gemüse-Curry Pfannengemüse mit Blumenkohl, Paprika, Karotten in Currysauce mit Cashews und Naan-Brot <small>a1,b,h,k</small>	
Donnerstag 08.06.23 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Hähnchenbrustpfanne Sweet Chili in einer süß-scharfen Sauce, mit asiatischem Wokgemüse und Nudeln <small>a1,b,f,k</small>	Thüringer Spießbraten auf Sauerkraut mit Röstkartoffeln <small>k,m</small>	Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne, buntem Blattsalat und Ciabatta-Brot <small>a1,a2,b,c,k</small>	
Freitag 09.06.23 <small>Allergene / Zusatzstoffe</small>	Deftige Gulaschsuppe mit Schweinefleisch und Kartoffeln, dazu Brötchen <small>a1,k,m</small>	Würziger Wurstgulasch in fruchtiger Tomatensauce und Makkaroni, dazu Reibekäse <small>a1,b,k,m</small> 2,5	Bunte Kichererbsenpfanne mit Brokkoli, Tomaten, Paprika, in Kokossauce, dazu Tandoori Fladenbrot  <small>a1,k</small>	

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.