





Beutenberg Campus Jena

04.07.2022 bis 08.07.2022

KW 27	CAMPUS SPEZIAL	HEIMAT KÜCHE	GENUSS VITAL	TREND KÜCHE
<b>Montag</b> 04.07.22	<b>Seelachsfilet mehliert, gebraten</b> auf Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 6,50 € Allergene / Zusatzstoffe: a1,b,d F	<b>Kürbis-Chia-Burger</b> mit Barbecuesauce und Pommes frites, dazu frischer Salat 6,50 € Allergene / Zusatzstoffe: a1,k V 	<b>Schupfnudelpfanne</b> in Butter gebraten, dazu gegrillte Zucchini, Aubergine und Paprika 6,00 € Allergene / Zusatzstoffe: a1,b,c V	
<b>Dienstag</b> 05.07.22	<b>Sechs Vegane Hackbällchen</b> in Zwiebel-Rotweinsauce, Wirsinggemüse, dazu Petersilienkartoffeln 6,00 € Allergene / Zusatzstoffe: a1,k,f,m V 	<b>Geflügelgulasch</b> mit grünem Pfeffer und Sahne, im Mandarinenreisrand 6,50 € Allergene / Zusatzstoffe: a1,b,k G	<b>Überbackener Röstitaler</b> mit Gemüse der Saison und Käse überbacken, dazu Salatbeilage 6,00 € Allergene / Zusatzstoffe: a1,b,c,h,k V	
<b>Mittwoch</b> 06.07.22	<b>Putencurry</b> mit exotischen Früchten in Curry- Rahmsauce, dazu Langkornreis 6,50 € Allergene / Zusatzstoffe: a1,b,k,m 1 G	<b>Hähnchen Cordon Bleu</b> mit Tomaten-Sahnesauce, dazu Buttererbsen und Kartoffelkroketten 6,50 € Allergene / Zusatzstoffe: a1,b,f,k 2,5 G	<b>Milchreis</b> mit Schattenmorellen, Zimt und Zucker 4,50 € Allergene / Zusatzstoffe: b V	
<b>Donnerstag</b> 07.07.22	<b>Entenkeule</b> mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 6,80 € Allergene / Zusatzstoffe: a1,k 2 G	<b>Zwiebelfleisch</b> vom Schwein, aus dem Ofen, dazu Semmelknödel und deftiger Krautsalat 6,50 € Allergene / Zusatzstoffe: a1,b,c,k,m 2 S	<b>Gemüsepfanne Indonesian Style</b> Pfannengemüse mit Blumenkohl, Karotten, Paprika, Pak Choi, dazu gelber Reis mit Kurkuma 6,00 € Allergene / Zusatzstoffe: f,k V	
<b>Freitag</b> 08.07.22	<b>Paniertes Rotbarschfilet</b> mit Zitrone und Kräuterremoulade, dazu Kartoffelsalat 6,50 € Allergene / Zusatzstoffe: a1,a2,b,c,d,k,m F	<b>Kräftige Gulaschsuppe</b> mit Paprika, Kartoffelwürfeln und Gemüse 5,50 € Allergene / Zusatzstoffe: a1,b,k S	<b>Dampfkartoffeln</b> mit herzhaftem Kräuterquark, dazu Gewürzgurke und Butter 5,00 € Allergene / Zusatzstoffe: b,k 9 V	

**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 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.