

# Speiseplan vom 17.01. – 23.01.2022

	Menü 1 Vollkost			Menü 2 Leichte Vollkost			Menü 3 Vegetarische Kost		
		kcal	Zusatzstoffe/ Allergene		kcal	Zusatzstoffe/ Allergene		kcal	Zusatzstoffe/ Allergene
<b>Montag</b>	Gemüsebrühe mit Sternchen	43	14) 20) 31)				Gemüsebrühe mit Sternchen	43	14) 20) 31)
	Paniertes Schweineschnitzel an einer Jägersauce, Pommes frites und Salate vom Büfett	1.130	1) 18) 2) 3) 31) 32) 6) 9)				Bami Goreng (Chinesische Gemüse-Nudelpfanne), süss-saure Sauce und Salate vom Büfett	372	1) 17) 2) 23) 3) 31) 4) 9)
	Frisches Obst						Frisches Obst		
<b>Dienstag</b>				Currycremesuppe mit Hühnerfleisch	132	1) 18) 20) 21) 31) 32)			
				Gebratenes Seehechtfilet an Tomaten-Pesto mit Karottengemüse und Petersilienkartoffeln	610	1) 15) 3) 31)	Bunte Nudelvariationen mit einer Gemüse- Gorgonzolasauce und Salate vom Büfett	649	1) 18) 20) 3) 31) 32) 9)
				Apfelcremespeise	96	1) 18) 3) 32)	Apfelcremespeise	96	1) 18) 3) 32)
<b>Mittwoch</b>				Gemüsebrühe mit Backerbsen	14	20)	Gemüsebrühe mit Backerbsen	14	20)
				Gedämpfte Hähnchenkeule an einer Zitronen-Ingwersauce und Gemüseris	655	17) 18) 20) 21) 32)	Kartoffel-Frischkäsetasche auf dem Gemüsebett, mit Frankfurter Grüner Sauce	695	1) 14) 17) 18) 20) 21) 22) 23) 3) 31) 32) 9)
				Berliner	375	12) 14) 18) 31) 32)	Berliner	375	12) 14) 18) 31) 32)
<b>Donnerstag</b>	Zucchini-cremesuppe mit Sonnenblumenkerne	77	18) 20) 32)				Zucchini-cremesuppe mit Sonnenblumenkerne	77	18) 20) 32)
	Schweinebraten „Zigeuner Art“ mit einem Kartoffel- Wirsingpüree	676	18) 3) 32) 9)				Möhreneintopf mit Sojawürfel und frischen Kräutern	213	17) 18) 20) 31)
	Pfirsich-Buttermilchdessert	73	18) 3) 32)				Pfirsich-Buttermilchdessert	73	18) 3) 32)
<b>Freitag</b>	Nudelsuppe mit Gemüsestreifen	32	14) 20) 31)				Nudelsuppe mit Gemüsestreifen	32	14) 20) 31)
	Leberkäs-Pfanne mit Bratkartoffeln und weißen Bohnen	859	1) 18) 2) 3) 31) 32) 6) 9)				Waldpilze in Kräuterrahm mit Semmelknödel und Salate vom Büfett	481	1) 14) 18) 2) 20) 3) 31) 32) 9)
	Pflaumenkompott	76	3)				Pflaumenkompott	76	3)
<b>Samstag</b>	Kräuterrahmsuppe mit acht Kräutern	62	1) 18) 20) 31) 32)				Kräuterrahmsuppe mit acht Kräutern	62	1) 18) 20) 31) 32)
	Rinderhacksteak an Pfeffersauce mit Wedges und Salate vom Büfett	727	1) 14) 18) 3) 31) 32) 9)				Vegetarischer Erbseneintopf mit Karotten und frischen Kräutern	287	1)
	Frisches Obst						Frisches Obst		
<b>Sonntag</b>	Kraftbrühe mit Flädle	60	14) 18) 20) 31) 32)						
	Schweinsrouladen „Jäger Art“ an Buttergemüse und Teigwaren	615	1) 14) 17) 18) 2) 20) 21) 3) 31) 32) 4) 6)				Omelette mit Tomate und Mozzarella überbacken dazu Salzkartoffeln und Salate vom Büfett	462	1) 14) 17) 18) 3) 32) 9)
	Rhabarberquark	80	18) 32)				Rhabarberquark	80	18) 32)



# Abendessen

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Nudelsalat mit Schinken und Gemüse <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 2) 3) 5) 18) 21) 9) 23)</small>	Kartoffel-Grünkernsuppe mit Gemüsewürfeln <small>Zusatzstoffe/Allergene: 12) 18) 20) 31) 32)</small>	Grießbrei mit Zimtucker und Fruchtcocktail <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18) 31) / 1)</small>	Pellkartoffeln mit einem pikanten Kräuterquark <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18)</small>	Bockwürste <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 6) 18) 32)</small>	Verschiedener Wurstaufschnitt vom Geflügel <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3) 6) 23)</small>	Schinkenplatte <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3)</small>
Tortenbrie <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18) 32)</small>	Bratheringsröllchen mit Zwiebel <small>Zusatzstoffe/Allergene: 31) 15) 20) 21) 23)</small>	Kalbsleberwurst <small>Zusatzstoffe/Allergene: 2) 3)</small>	Kräuterschnittkäse <small>Zusatzstoffe/Allergene: 18) Laktosefrei</small>	Kartoffelsalat <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 2) 4) 20)</small>	Blumenkohlsalat mit Ei <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 3) 5) 9) 14)</small>	Selleriesalat <small>Zusatzstoffe/Allergene: 1) 5) 3) 9) 18) 20)</small>
Wurst- und Käseauswahl	Wurst- und Käseauswahl	Wurst- und Käseauswahl	Wurst- und Käseauswahl	Wurst- und Käseauswahl	Wurst- und Käseauswahl	Wurst- und Käseauswahl
Rohkost	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Rohkost
Butter, Margarine	Rohkost	Butter, Margarine	Butter, Margarine	Butter, Margarine	Butter, Margarine	Butter, Margarine
Verschiedene Brotsorten	Butter, Margarine	Verschiedene Brotsorten	Verschiedene Brotsorten	Verschiedene Brotsorten	Verschiedene Brotsorten	Verschiedene Brotsorten
	Verschiedene Brotsorten					

## Essenszeiten

	Mittagessen	Abendessen
Alle Mitarbeitenden, die nicht in der Ausbildung eingesetzt sind	11.30 – 12.00 Uhr	
Alle Teilnehmenden, die nicht in der Präsenzausbildung sind		16.30 – 16.45 Uhr
Elektronik	12.00 – 12.15 Uhr	16.45 – 17.00 Uhr
Konstruktion	12.15 – 12.30 Uhr	17.15 – 17.30 Uhr
Assessment		
Fertigung	12.30 – 12.45 Uhr	17.30 – 17.45 Uhr
IT		
Reha-Vorbereitung	12.45 – 13.00 Uhr	17.45 – 18.00 Uhr
Qualitätswesen	13.00 – 13.15 Uhr	18.00 – 18.15 Uhr
Steuerfach		
Wirtschaft und Verwaltung	13.15 – 13.30 Uhr	18.15 – 18.30 Uhr

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 mit Süßungsmitteln | 6 mit Phosphat | 7 gewachst | 8 geschwärzt | 9 geschwefelt | 10 Schwein oder tierisches Fett | 11 fein zerkleinertes Fleisch | 12 Gluten | 13 Krebstiere | 14 Ei | 15 Fisch | 16 Erdnüsse | 17 Soja | 18 Milch, einschließlich Laktose | 19 Schalenfrüchte | 20 Sellerie | 21 Senf | 22 Sesam | 23 eine Zuckerart und Süßungsmittel | 24 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | 25 unter Schutzatmosphäre verpackt | 26 Milcheiweiß | 27 koffeinhaltig | 28 Geflügelfleischanteil | 29 Chininhaltig | 30 Genetisch verändert | 31 Glutenhaltige Getreide | 32 Laktose | 33 Milchpulver | 34 Molkepulver | 35 Milcheiweiß | 36 Eiklar | 37 unter Verwendung von Milch | 38 unter Verwendung von Sahne | 39 mit Pflanzeneiweiß | 40 mit Stärke | 41 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet

Wir kochen mit jodiertem Salz Änderungen sind vorbehalten.

Frühstück		
Montag	7.00 – 7.30 Uhr	Elektronik, Konstruktion, Steuerfach, Wirtschaft und Verwaltung
	7.30 – 8.00 Uhr	Fertigung, Qualitätswesen, IT, Assessment, Reha-Vorbereitung
	8.00 – 8.30 Uhr	Alle, die <b>nicht ab 8.30 Uhr</b> in der Ausbildung sein müssen
Dienstag – Freitag	6.30 – 7.00 Uhr	Elektronik, Konstruktion, Steuerfach, Wirtschaft und Verwaltung
	7.00 – 7.30 Uhr	Fertigung, Qualitätswesen, IT, Assessment, Reha-Vorbereitung
	7.30 – 8.00 Uhr	Alle, die <b>nicht ab 7.45 Uhr</b> in der Ausbildung sein müssen

Wochenende	
Frühstück	08.15 – 09.00 Uhr
Mittagessen	12.00 – 12.30 Uhr
Abendessen	17.00 – 17.30 Uhr

Bei Fragen dürfen Sie sich gerne an das Küchenpersonal wenden.