



Chief's
CATERING & EVENTS

KANTINE
M30

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag
von 11:30 bis 13:30 Uhr



Speisenplan vom 19.01.2026 bis 23.01.2026 KW 4

| Gericht | Preis | Mo 19.01.2026 | Di 20.01.2026 | Mi 21.01.2026 | Do 22.01.2026 | Fr 23.01.2026 |
|-----------------|-------|---|---|---|---|--|
| Eintopf (Tasse) | | | Karotten-Ingwer Suppe (g) | | Rote Linsen Kokos Suppe (vegan) | |
| Eintopf Terrine | | | Karotten-Ingwer Suppe (g) | | Rote Linsen Kokos Suppe (vegan) | |
| Vegetarisch | | Kartoffel Spinat Auflauf mit Schafskäse (g,f) | Pilz-Kürbis-gulasch mit Spirelli Nudeln (a1,c,g,i) | Vegane Hackbällchen in Paprikarahm mit Rosmarinkartoffeln (i,f,g) | Veganes Gyros mit Krautsalat, veganer Tzaziki/Sour Cream und Pommes (a.H: Wedges) | Mediterraner Polenta-Gemüseauflauf mit Zitronen-Kräuterdip |
| Gericht I | | Schupfnudel Spitzkohl Pfanne mit Kasselerstreifen (a1,i,j) | Quinoa Erbsen Bratling mit Röstgemüse und Kartoffeln | Spaghetti mit Bolognese Sauce und Reibekäse (a,g,i,j) | Süßkartoffelgnocchi mit Spinat-Mozzarellasauce (a1,c,g,i) | Großer Salatteller mit verschiedenen Toppings (a1,c,d,g,i,j) |
| Gericht II | | Schweinegeschnetzeltes mit Paprika und Schupfnudeln (g,i,j) | Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Kartoffeln und rote Beete (a1,c,g,i,j) | Hähnchenbrust auf Ratatouille mit Mozzarella überbacken, Rosmarinkartoffeln (g) | Gyros mit Krautsalat, Tzaziki/Sour Cream und Pommes (a.H: Wedges) (a1,c,g,i,j) | Rinderschmorbraten mit saisonalem Gemüse und Gratinkartoffeln (a1,c,g,i,j) |
| Dessert | | Heidelbeerquark (g) | Schokopudding mit Vanillesauce (g) | Pfirsich-Maracuja Joghurt (g) | Quark-bällchen (a,c,g) | Dessertauswahl |
| Kl. Salat | | Nachschlag 1,50 € | | | | |

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoff - 2) mit Farbstoff - 3) geschwefelt - 4) geschwärzt - 5) mit Antioxidationsmittel - 6) mit Süßungsmittel - 7) enthält eine Phenylalaninquelle - 8) mit Geschmacksverstärker - 9) mit Phosphat - 10) mit Emulgator - 11) mit Verdickungsmittel - 12) mit Geliermittel - 13) mit Stabilisator - 14) mit Säuerungsmittel - 15) mit Säureregulator - 16) mit Trennmittel - 17) mit modifizierter Stärke - 18) mit Backtriebmittel - 19) mit Schaumverhüter - 20) mit Überzugsmittel - 21) mit Schmelzsalz - 22) mit Mehlbehandlungsmittel - 23) mit Festigungsmittel - 24) mit Feuchthaltemittel - 25) mit Füllstoff - 26) mit Treibgas

Stoffe die Allergien auslösen können: a) Glutenhaltige Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeloxid und Sulphite, m) Lupinen, n) Weichtiere