



Chief's
CATERING & EVENTS

KANTINE
M30

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



Speisenplan vom 12.10.2026 bis 16.10.2026 KW 42

Gericht	Preis	Mo 12.10.2026	Di 13.10.2026	Mi 14.10.2026	Do 15.10.2026	Fr 16.10.2026
Eintopf (Tasse)			Karotten-Ingwer Suppe (g,i)		Zuckerschoten-suppe mit Speck (g,i)	
Eintopf Terrine			Karotten-Ingwer Suppe (g,i)		Zuckerschoten-suppe mit Speck (g,i)	
Vegetarisch		Ricotta -Spinat Tortellini mit Frischkäse sauce und Cherrytomaten (a,i,g,)	Cous-Cous Pfanne mit Grillgemüse und Tofu (a1,i,f)	Kartoffel Zucchini Auflauf mit Schafskäse (g,f)	Vegane Hackbällchen in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln (i,f,g)	Milchreis mit Kirschen (g)
Gericht I		Geschmelzte Maultaschen mit Schwäbischen Kartoffelsalat (a1,c,g,i)	Tortelliniauflauf "al Forno" mit Rucola (a1,c,g,i)	Penne mit Spinatsauce, getrockneten Tomaten und Schinkenstreifen (a1,c,g)	Kürbis-Chiasamen Rösti mit Gemüsereis und pikantem Dip (a1,c,g,i)	Großer Salatteller mit verschiedenen Toppings (a1,c,d,g,i,j)
Gericht II		Filetmedaillons in Madras-Currysauce mit Reis (a1,c,g,i,j)	Freiland Pute "Pesto Rosso" mit Ratatouille und Penne (a1,c,g,i,j)	Szegediner Gulasch mit Kraut und ungarische Serviettenknödel (a1,i)	Hacksteak in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Röstitaler (a1,c,g,i,j)	Wirsingroulade mit Petersilienkartoffeln (a1,c,g,i,j)
Dessert		Vanille Sahne Pudding (g)	Amarena-Kirsch Creme (g)	Fruchtjoghurt (g)	Rote Grütze mit Vanillesauce (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