

# SPEISEPLAN



29. Juli bis 02. August 24 (KW 31)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Hauptkomponente</b>	Cevapcici von Rind und Schwein (Paprika,20-Weizen,22,28,29) mit Ajvar- Quarkdip <sup>(26,28)</sup>  **Veganes Bami Goreng mit Mu Err Pilzen, Gemüse und Soja (20-Weizen,25,28)	Goulasch vom Schwein in Pilzrahm <sup>(26,28)</sup>  **Börek, gefüllt mit Gemüse und veganem Käse <sup>(1,20-Weizen,28,32)</sup> mit veganem Minzdip (20-Hafer,27-Mandeln)	**Salat "Quinoa tricolore" mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Kichererbsen und Paprika in Thousand Island Dressing <sup>(29)</sup>  Rinderpfanne"Maroc" mit Kichererbsen, Riesenbohnen und Tomaten <sup>(3,5,28)</sup>	Hähnchenschnitzel "Piccata" mit Hartkäse und Ei- Mantel (20-Weizen,26,28) mit Tomatensauce <sup>(28)</sup>  **Zitronencouscous (20-Weizen,27) mit Currygemüse und Sojajoghurt <sup>(25,)</sup>	Seelachs in Knusperpanade (20-Weizen,21,23,28,29) mit Sauce Remoulade <sup>(1,2,3,10,22,28,29)</sup>  **Penne all arrabiatta (20-Weizen, 28)
<b>Beilagen / Gemüse</b>	**Wedges <sup>(1)</sup>  **Nudelreis <sup>(20-Weizen,28)</sup>  *Cole Slaw Salat <sup>(2,11,22,25,29)</sup>  **Erbsen, vegan geschmelzt <sup>(1)</sup>	*Eierknöpfe (3,20-Weizen- Dinkel,28)  **vegane Schupfnudeln (20-Weizen)  **Brokkoli  **Frische Möhren <sup>(3)</sup>	**Ofen - Kartoffeln mit Ras el Hanout (Curkuma, Ingwer, Chili)(3,5,28)  **Vollkornreis mit Minze <sup>(28)</sup>  **Weiße Riesenbohnen "mediterran" mit Thymian und Tomatensauce <sup>(3)</sup>  **Pastinaken	*Hörnchennudeln <sup>(22,28)</sup>  **Gebratene Gnocchi (20-Weizen,28)  **Buntes Sommergemüse / Ratatouille  **Staudensellerie in Olivenöl	**Kartoffelsalat <sup>(28,29)</sup>  **Gemüsebulgur <sup>(28)</sup>  **Blattspinat <sup>(28)</sup>  **Karottensalat <sup>(3)</sup>
<b>Dessert</b>	€/ Portion 1,30 2,15	€/ Portion 1,30 2,15	€/ Portion 1,30 2,15	€/ Portion 1,30 2,15	€/ Portion 1,30 2,15

\* Fleischlos, \*\* Vegan *kursiv* nicht im Casino TP  
(Zusatzstoffe;Allergene= Zahlen in Klammer; siehe Aushang)

**fett** Mitarbeiterpreis bei Nutzung der Mitarbeiter- Chipkarte

Bitte beachten Sie auch das tägliche **Angebot vom Grill** sowie das Angebot an der **Salatbar!**

Sie finden den aktuellen Speiseplan auch im Internet unter:  
<http://www.dkfz.de/de/beschaffung/download/Speiseplan.pdf>

**Liste der ausweispflichtigen Zusatzstoffe**

1. "mit Farbstoff"
2. "mit Konservierungsstoff"
3. "mit Antioxidationsmittel"
4. "mit Geschmacksverstärker"
5. "geschwefelt"
6. "geschwärzt"
7. "gewachst"
8. "mit Phosphat"
9. "mit Milcheiweiß"
10. "mit Süßungsmittel"
11. "mit einer Zuckerart und Süßungsmittel"
12. "auf der Grundlage...(z.B. Sorbit)"
13. "enthält eine Phenylalaninquelle"
14. "kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"
15. "chininhaltig"
16. "coffeinhaltig"
17. „mit Fettglasur“
18. "erhöhter Koffeingehalt"
19. Stärke bei Fleischprodukten

**Zutaten, die Allergien hervorrufen können, sind mit den folgenden Nummern versehen**

20. glutenhaltig
21. Schalentiere
22. Eier
23. Fisch
24. (Erd-)Nüsse
25. Soya
26. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
27. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Wallnuss, Cashew, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macademianuss und Queenslandnuss)
28. Sellerie
29. Senf
30. Sesamsamen
31. Schwefeldioxyd
32. Lupinen
33. Weichtiere

***Wir weisen darauf hin, dass kein Anspruch auf Vollständigkeit der Kennzeichnung gewährleistet werden kann, da wir auch auf die Angaben unserer Zulieferer angewiesen sind.***

***Trotz sorgfältiger Bemühungen können wir eine Kreuzkontamination leider nicht gänzlich ausschließen.***