



UNIVERSITÄTS  
KLINIKUM FREIBURG

# Speiseplan Cafeteria im Logistikzentrum

| 19. Januar 2026 bis 23. Januar 2026 | Menü 1  | Menü 2   |
|-------------------------------------|---|--|
| <b>Montag</b>                       | Wienerle 1 Paar<br>mit Bio-Linsengemüse <sup>3,I,K</sup><br>und Spätzle <sup>A,D,D1</sup><br>Ri, Sc             | Vollkornnuedelpfanne<br>mit vegetarischen Würfeln<br>und Tomatensoße<br>                             |
| <b>Dienstag</b>                     | gefüllte Paprika<br>mit Tomatensoße,<br>Bio-Kartoffeln<br>und Blattsalat <sup>3,9,A,D,D1,G,I,K</sup><br>Ri, Sc  | Gemüsecurry <sup>2,K</sup><br>mit Reis<br>und Blattsalat <sup>3,9,A,D,D1,G,I,K</sup><br>             |
| <b>Mittwoch</b>                     | Hähnchenbrustfilet <sup>D,D1,J</sup><br>mit Bratensoße,<br>Bio-Bulgur <sup>D,D1,J</sup> und<br>Blumenkohl<br>Ge | 4 Bio-Kartoffelpuffer<br>mit Apfelmus <sup>3</sup><br>und Blattsalat <sup>3,9,A,D,D1,G,I,K</sup><br> |
| <b>Donnerstag</b>                   | Putengeschnetzeltes <sup>G</sup><br>mit Vollkornnuedeln <sup>D</sup><br>und Broccoli<br>Ge                      | Quark-Griess-Auflauf <sup>3,A,D,D1,G</sup><br>mit Sauerkirschsoße <sup>1</sup><br>                   |
| <b>Freitag</b>                      | Seelachsfilet gedünstet<br>mit weißer Kräutersoße,<br>Marktgemüse<br>und Bio-Kartoffeln<br>Fi                   | vegetarisches Geschnetzeltes<br>"Gyros"<br>mit Bio-Basmativollkornreis<br>und Marktgemüse<br>        |

Das Team vom Casino wünscht Ihnen einen guten Appetit !

Fi= Fisch, Ge= Geflügel, Ka= Kalb, La= Lamm, Ri= Rind, Sc=Schwein,Ve= Vegetarisch, Wi= Wild

Eine Legende der verwendeten Zusatzstoffe sowie der Allergene steht in einem separatem Aushang zur Verfügung.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN