

Speisenkarte

der Cafeteria vom 29.04 – 03.05.2024

	Gericht 1 Gast 8,00 € / MA 4,20 €	Gericht 2 Gast 9,50 € / MA 6,00 €	Gericht 3 Gast 11,00 € / MA 6,50 €	Tagesgericht
Montag	Sellerieknusper-schnitzel an Rahmsauce, Kartoffeln und Karottensalat Enthält: 11a,17,18,20	Leberkäse mit Spiegelei, Kartoffelpüree und Sauerkraut Enthält: 2,4,5,10,13,17,18,23	Hähnchenbrustfilet an fruchtiger Currysahnesauce mit Brokkoli und Reis Enthält: 11a,17,18,20	Currywurst mit hausgemachter Sauce und Pommes frites *** Enthält: 2,4,5,11a,12,16,17,18,20,21,22
Dienstag	Gemüsefrikadelle auf Rahmkohlrabi mit Petersilienkartoffeln Enthält: 11a,13,17,18,20	Panierte Seelachsroulade mit Brokkoli-Käsefüllung, Kräutersauce, Reis und grünem Salat Enthält: 11a,14,17,18,20,21	Hackbraten mit Bratensauce, Mexiko-Gemüse und Bratkartoffeln Enthält: 2,5,11a,13,17,18,20,21	Halbes Hähnchen mit Pommes frites oder Kartoffelsalat Enthält: 2,4,5,17,18,20,21
Mittwoch	FEIERTAG Enthält: 11a,13,16,17,18,20,21	FEIERTAG Enthält: 2,11a,17,18,20	FEIERTAG Enthält: 2,4,5,10,13,17,18,23	FEIERTAG Enthält: 2,4,5,11a,12,16,17,18,20,21,22
Donnerstag	Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne mit Dipp und Salat Enthält: 17,18,21	Chicken Wings „Barbecue“ mit Rosmarinkartoffeln, Rotkrautsalat und Sour Cream Enthält: 11a,17,18,20	Schaschlikpfanne mit Letscho und Pommes ODER Szegediner Gulasch Topf mit Sauerkraut und Schupfnudeln Enthält: 2,5,11a,13,17,18,20	Putengyros mit Pommes Frites, Tzaziki und Krautsalat Enthält: 2,3,5,11a,13,17,18
Freitag	Ravioli mit Käse gefüllt an Tomaten-Mozzarellasauce, dazu Salat Enthält: 11a,13,16,17,18,20,21	Hähnchenbrustfilet Cordon bleu mit gestovten Erbsen und Petersilienkartoffeln Enthält: 2,11a,17,18,20	Backfisch mit Remoulade, Kartoffelsalat oder Pommes frites und Gurkensalat Enthält: 2,3,11a,13,14,17,18,21	Currywurst mit hausgemachter Sauce und Pommes frites *** Enthält: 2,4,5,11a,12,16,17,18,20,21,22

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Süßungsmittel; 4 mit Phosphat; 5 mit Antioxidationsmittel; 6 mit Geschmacksverstärker; 7 geschwärzt; 8 mit Phenylalalinquelle; 9 gewachst; 10 geschwefelt

Allergene: 11 glutenhaltiges Getreide: a) Weizen, b) Roggen, c) Gerste, d) Hafer, e) Dinkel, f) Kamut, g) Hybridstämme und Erzeugnisse; 12 mit Krebstiere; 13 mit Ei; 14 mit Fisch; 15 mit Erdnüssen; 16 mit Sojabohnen; 17 Milch; 18 Laktose; 19 Schalenfrüchte: a) Mandeln, b) Haselnüsse, c) Walnüsse, d) Cashewnüsse, e) Pekannüsse, f) Paranüsse, g) Pistazien, h) Macadamia- oder Queenslandnüsse und Erzeugnisse; 20 Sellerie; 21 Senf; 22 Sesamsamen; 23 Schwefeloxid und Sulfid; 24 Lupinen; 25 Weichtiere 26 Senf