

Speisenkarte

der Cafeteria vom 06.05. — 10.05.2024

	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	Vegetarisches Schnitzel mit Letscho und Pommes Frites Enthält: 3,5,11a,13,16,17,18,20,21	Köttbullar in Rahmsauce mit Kartoffelpüree, Brokkoli und Preiselbeeren Enthält: 5,10,11a,13,17,18,20,23	Putenschnitzel „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken an Gemüsereis und Currysauce Enthält: 2,4,5,11a,17,18	Currywurst mit hausgemachter Sauce und Pommes frites *** Enthält: 2,4,5,11a,12,16,17,18,20,21,22
Dienstag	vegane Maultaschen mit Essig/Öl-Kartoffelsalat	Bunte Fischpfanne mit Seelachsfiletstücken, Nudeln und Gemüse Enthält: 11,11a,12,14,20	Paniertes Putenschnitzel mit gestovten Erbsen und Möhren an Petersilienkartoffeln Enthält: 11,11a,13,17,18,20	Halbes Hähnchen mit Pommes frites oder Kartoffelsalat Enthält: 2,11a,13,17,18,21
Mittwoch	Bunte Spätzle-Gemüsepfanne mit Petersiliensauce Enthält: 11a,c,13,17,18,20	Nürnberger Bratwürstchen mit Kartoffelpüree und Sauerkraut Enthält: 5,10,11,11a,17,18,20,23	Saltimbocca-Hähnchenbrustfilet mit Salbei und Schinken umwickelt dazu Nudeln und geschmorte Kirschtomaten Enthält: 2,11,11a,17,18,13	Currywurst mit hausgemachter Sauce und Pommes frites *** Enthält: 2,4,5,11a,12,16,17,18,20,21,22
Donnerstag	FEIERTAG Enthält: 1,11,11a,13,16	FEIERTAG Enthält: 11,11a,12,14,20	FEIERTAG Enthält: 2,3,11,11a,13,16,21	FEIERTAG Enthält: 11a,17,18,20
Freitag	Vegetarische Frühlingsrollen an süßsaurer Chili-Sauce mit Reis Enthält: 1,11,11a,13,16	Makkaroni- Auflauf mit Putenschinken, Käse-Sahnesauce und Salatbeilage Enthält: 2,5,11a,17,18,20,21	Seelachsfilet paniert gebraten mit Möhren in Schnittlauchrahm und Röstkartoffeln Enthält: 11,11a,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 Sulfit; 24 Lupinen; 25 Weichtiere