

	Menü 1 Cafeteria	Menü 2 Cafeteria	Menü 3 Cafeteria
Montag	Gyros mit Zwiebeln Weißkrautsalat m,2 Tzatzikidip b, i, j, 1 Tomatenreis a, d, g, i, j, k 8,20 €	Seelachs, gedämpft a, d, e, g, i, j, k Kräutersauce a, b, d, g, i, j, k Möhrengemüse a, b, d, g, i, j, k Salzkartoffeln b, i 7,50 €	Vollkornpenne a, a1, i all`arrabiata a, d, g, i, j, k Hartkäse d, i, 1 6,20 €
Dienstag	Kasselernackten 1, 2 Bratensauce a, a1, a5 Kaisergemüse a, b, d, g, i, j, k Salzkartoffeln b, i 7,50 €	Kartoffelgratin mit Rinderhackfleisch a, b, d, g, i, j, k Salatbeilage a, b, d, g, i, j, k, m, 2 8,20 €	Grießbrei a, a1, b, i Beerenragout 5,20 €
Mittwoch	Erbseintopf mit Wiener Würstchen a, d, g, i, j, k, 1, 2, 11 5,20 €	Putenschnitzel a, a1, a4, d, g, l, n Kräutersauce a, b, d, g, i, j, k Gurkengemüse a, d, g, i, j, k Salzkartoffeln b, i 7,50 €	Hirse-Gemüse-Eintopf a, d, g, i, j, k 5,20 €
Donnerstag	Kidneybohnen-Frikadelle a, a1, a4, a5, a6, 9 Kräuterquark b, i Quinoa b, i 7,50 €	Gersten-Gemüsepfanne a, a5, b, d, g, i, j, k Curcumasauce a, b, d, g, i, j, k 7,20 €	Grillgemüse a, d, g, i, j, k Kräuterquark b, i Rosmarinkartoffeln 7,20 €
Freitag	Gebratenes Fischfilet a, a1, a4, d, e, g, i, j, k, l, n Ratatouillegemüse a, d, g, i, j, k Vollkornreis a, d, g, i, j, k 8,20 €	Geflügelragout mit Spargel b, i, 9 Salzkartoffeln b, i 7,20 €	Gemüselasagne mit Frischkäsefüllung a, a1, b, d, i 6,50 €
Samstag	Möhreintopf mit Rindfleisch a, d, g, i, j, k 5,20 €		Gemüseintopf a, d, g, i, j, k Grießklößchen a, a1, a2, d, g, i, j 5,20 €
Sonntag	Putenbraten a, a1, a4, g, l, n Rahmsauce a, b, d, g, i, j, k Erbsen& Möhren b, i Salzkartoffeln b, i 7,50 €		Kartoffel-Gemüseauflauf a, b, d, g, i, j, k 6,50 €

Zusätzlich: Ein Salat-/ Dessertbuffet.

Die Deklarationspflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der Liste im Aushang. Änderungen vorbehalten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Spuren von allergenen Stoffen enthalten sein.

Mittagstisch: montags bis freitags: 11:30 - 14 Uhr samstags, sonn- und feiertags: 11:30 - 13:30 Uhr