

# Menüplan – Speisen „to go“

04.05. – 10.05.2026



Menüänderungen bleiben der Küche vorbehalten. Die Zusatzstoffe können in den Cafés erfragt werden.

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Vegetarisch</b>	<b>Vegetarisch</b>	<b>Vegetarisch</b>	<b>Vegetarisch</b>	<b>Vegetarisch</b>	<b>Vegetarisch</b>	<b>Vegetarisch</b>
Tomatensuppe mit Croutons	Chinakohl-Curry mit Reis	Tofu in Sahne-Sosse mit Knödel und Rotkohl	Gemüse-Kartoffel-Pfanne mit Feta	Tortellini-auflauf mit Salat	Tortellini-auflauf mit Salat	Tagesgericht
<b>Alternative</b>	<b>Alternative</b>	<b>Alternative</b>	<b>Alternative</b>	<b>Alternative</b>	<b>Alternative</b>	<b>Alternative</b>
		Putengeschnetzeltes mit Knödel und Rotkohl				

Allergenlegende: A-(Glutenhaltiges Getreide), B-(Krebstiere), C-(Ei), D-(Fisch), E-(Erdnuss), F-(Soja), G-(Milch oder Laktose), H-(Schalenfrüchte), L-(Sellerie), M-(Senf), N-(Sesam), O-(Sulfite), P-(Lupinen), R-(Weichtiere).  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.