

Menüplan – Speisen „to go“

18.05. – 24.05.2026



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

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|--|--|-----------------------------------|--|-----------------------------------|-----------------------------------|--------------------|
| Vegetarisch | Vegetarisch | Vegetarisch | Vegetarisch | Vegetarisch | Vegetarisch | Vegetarisch |
| gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Wedges und Salat | veggie Bratwurst mit Kohlrabi und Kartoffeln | Gemüsetaschen mit Salat | Spätzle mit Birnen-Sahne Sosse und Salat | Nudelsalat mit veggie Frikadellen | Nudelsalat mit veggie Frikadellen | Tagesgericht |
| Alternative | Alternative | Alternative | Alternative | Alternative | Alternative | Alternative |
| | Bratwurst mit Kohlrabi und Kartoffeln | Hackfleischta- schen mit Salat | Spätzle mit Speck-Birnen- -Sahne Sosse und Salat | | | |

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.