

Menüplan – Speisen „to go“

03.02. – 09.02.2025

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

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|-----------------------------|---|---|-----------------------------|-----------------------------|-------------------------------|---|
| Nudelgemüse- auflauf | Leberkäse- gulasch mit Spätzle und Rotkohl | Gyros, Tsatsiki, Reis und Salat | a m ala | | Bohneneintopf mit Baguette | Spinat- Kichererbsen mit Baguette |
| vegetarische Alternative | vegetarische Alternative | vegetarische Alternative | vegetarische Alternative | vegetarische Alternative | vegetarische Alternative | vegetarische Alternative |
| Nudelgemüse- auflauf | Pilzragout mit Spätzle und Rotkohl | Halloumigyros, Tsatsiki, Reis und Salat | a m ala | | Bohneneintopf mit Baguette | Spinat- Kichererbsen mit Baguette |

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.