

# Menüplan – Speisen „to go“

03.03. – 09.03.2025

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

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Penne mit Pilzrahmsosse und Salat</b>	<b>Veilchen-dienstagszug</b>	<b>gefüllte Paprika</b>	<b>Kartoffelsuppe mit Würstchen</b>		<b>Gemüse Eintopf mit Baguette</b>	<b>Chili con carne mit Baguette</b>
<b>vegetarische Alternative</b>	<b>vegetarische Alternative</b>	<b>vegetarische Alternative</b>	<b>vegetarische Alternative</b>	<b>vegetarische Alternative</b>	<b>vegetarische Alternative</b>	<b>vegetarische Alternative</b>
<b>Penne mit Pilzrahmsosse und Salat</b>	<b>Bohnenauflauf griechisch</b>	<b>gefüllte Paprika</b>	<b>Kartoffelsuppe</b>		<b>Gemüse Eintopf mit Baguette</b>	<b>Chili sin carne mit Baguette</b>

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.