

Menüplan – Speisen „to go“

10.03.-16.03.2025

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

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Penne mit Thunfischsosse und Salat	herzhafte Pfannkuchen mit Salat	Vegetarische Kohlrouladen	Lasagne mit Salat		Süßkartoffelcurry	Grünkohltopf mit Mettenden
vegetarische Alternative	vegetarische Alternative	vegetarische Alternative	vegetarische Alternative	vegetarische Alternative	vegetarische Alternative	vegetarische Alternative
Penne mit Tomatensosse und Salat	herzhafte Pfannkuchen mit Salat	Vegetarische Kohlrouladen	Lasagne mit Salat		Süßkartoffelcurry	Grünkohltopf mit Räuchertofu

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.