

# Menüplan – Speisen „to go“

17.03.-23.03.2025

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

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Nudeln Bolognese mit Salat</b>	<b>Lauchgemüse, Kartoffeln und Spiegelei</b>	<b>Knödel mit Pilzrahmsosse und Salat</b>	<b>Gemüse- kartoffel- auflauf</b>		<b>Minestrone mit Baguette</b>	<b>Gemüsequiche</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>Nudeln mit Gemüsesosse und Salat</b>	<b>Lauchgemüse, Kartoffeln und Spiegelei</b>	<b>Knödel mit Pilzrahmsosse und Salat</b>	<b>Gemüse- kartoffel- auflauf</b>		<b>Minestrone mit Baguette</b>	<b>Gemüsequiche</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.