

# Menüplan – Speisen „to go“

15.04. – 22.04.2024

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

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Pasta mit Tomaten, Kräutern und Feta, dazu Salat</b>	<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b>	<b>Gemüse-lasagne</b>	<b>Putengyros, Kartoffelecken und bunter Bohnensalat</b>		<b>Marokkanische Linsensuppe mit Fladenbrot</b>	<b>Gefüllte herzhafte Pfannkuchen überbacken</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>Pasta mit Tomate, Kräutern und Feta, dazu Salat</b>	<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b>	<b>Gemüse-lasagne</b>	<b>Gebackene Aubergine, Kartoffelecken und bunter Bohnensalat</b>		<b>Marrokanische Linsensuppe mit Fladenbrot</b>	<b>Gefüllte herzhafte Pfannkuchen überbacken</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.