

Menüplan – Speisen „to go“

18.09. – 24.09.2023

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

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|--------------------------|---|--------------------------|---|--------------------------|------------------------------|--------------------------------------|
| Gemüsequiche mit Salat | vegetarischer Kartoffelgulasch mit Baguette | Reibekuchen mit Apfelmus | Schweinebraten, Salzkartoffeln und Blumenkohl | | Käse-Lauchsuppe mit Baguette | Reissalat mit Thunfisch und Baguette |
| vegetarische Alternative | vegetarische Alternative | vegetarische Alternative | vegetarische Alternative | vegetarische Alternative | vegetarische Alternative | vegetarische Alternative |
| Gemüsequiche mit Salat | vegetarischer Kartoffelgulasch mit Baguette | Reibekuchen mit Apfelmus | vegetarischer Blumenkohlauflauf | | Käse-Lauchsuppe mit Baguette | Reissalat und 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.