

# Speisenkarte

der Cafeteria vom 21.05. – 24.05.2024

	<b>Gericht 1</b> Gast 8,00 € / MA 4,20 €	<b>Gericht 2</b> Gast 9,50 € / MA 6,00 €	<b>Gericht 3</b> Gast 11,00 € / MA 6,50 €	<b>Tagesgericht</b>
<b>Montag</b>	<b>Feiertag</b>	<b>Feiertag</b>	<b>Feiertag</b>	<b>Feiertag</b>
<b>Dienstag</b>	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sauce Hollandaise, Mischgemüse und Kartoffeln</b> Enthält: 11a,13,17,18,20,21	<b>Köfte mit Tomatenreis, Krautsalat und Tzaziki</b> Enthält: 3,5,11,11a,17,18,23	<b>Gebratene Putenschnitzel an Rahmsauce mit Kaisergemüse und Mandelbällchen</b> Enthält: 11a,13,17,18,19a,20	<b>Halbes Hähnchen mit Pommes frites oder Kartoffelsalat</b> Enthält: 2,11a,13,17,18,21
<b>Mittwoch</b>	<b>Vegetarische gefüllte Paprikaschote mit Reis</b> Enthält: 11a,13,16,20,21	<b>Bauernfrühstück mit Bauchspeck an Salatbeilage</b> Enthält: 2,5,13,17,18,21	<b>Überbackenes Zwiebel-Sahne-Hähnchenbrustfilet mit Pommes frites und Salat</b> Enthält: 11a,17,18,20,21	<b>Currywurst mit hausgemachter Sauce und Pommes frites</b> *** Enthält: 2,4,5,11a,12,16,17,18,20,21,22
<b>Donnerstag</b>	<b>Falafel-Bällchen mit Gemüsespießen, Kräuterdipp und Salatbeilage</b> Enthält: 11a,17,18,21	<b>Mini-Frühlingsrollen mit Rindfleisch und Gemüse gefüllt an Reis, Chinakohlsalat und süßsaurer Chilisauce</b> Enthält: 1,11a,17,18,21	<b>Nudelbuffet satt mit verschiedenen Saucen</b> Enthält: 11a,17,18,20	<b>Bonanzsteak vom Schwein mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter, Salatbeilage und Röstkartoffeln</b> Enthält: 11a,17,18,20
<b>Freitag</b>	<b>Hirtenpfanne mit Reismudeln, Weißkäse, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Zucchini, Bohnen und Salat</b> Enthält: 11a,17,18,21	<b>Putenoberkeule mit Sauce, Möhren und Kartoffelgratin</b> Enthält: 11a,13,17,18,20	<b>Kibbelinge mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites und Knoblauchsauce</b> Enthält: 1,2,11a,13,14,17,18,21	<b>Currywurst mit hausgemachter Sauce und Pommes frites</b> *** Enthält: 2,4,5,11a,12,16,17,18,20,21,22

**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Süßungsmittel; 4 mit Phosphat; 5 mit Antioxidationsmittel; 6 mit Geschmacksverstärker; 7 geschwärzt; 8 mit Phenylalalinquelle; 9 gewachst; 10 geschwefelt

**Allergene:** 11 glutenhaltiges Getreide: a) Weizen, b) Roggen, c) Gerste, d) Hafer, e) Dinkel, f) Kamut, g) Hybridstämme und Erzeugnisse; 12 mit Krebstiere; 13 mit Ei; 14 mit Fisch; 15 mit Erdnüssen; 16 mit Sojabohnen; 17 Milch; 18 Laktose; 19 Schalenfrüchte: a) Mandeln, b) Haselnüsse, c) Walnüsse, d) Cashewnüsse, e) Pekannüsse, f) Paranüsse, g) Pistazien, h) Macadamia- oder Queenslandnüsse und Erzeugnisse; 20 Sellerie; 21 Senf; 22 Sesamsamen; 23 Schwefeloxid und Sulfid; 24 Lupinen; 25 Weichtiere