

Speisekarte KW 11

für die Woche vom 09.03. - 13.03.2020



Mensa

Montaa

09. Mrz

Dienstaa

10. Mrz

Mittwoch






11. Mrz










Donnerstaa

12. Mrz

Freitaa

13. Mrz

Menü 1	 Penne mit Tomatensauce und Salat	 Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt, Rahmsauce und Mischgemüse	 Kartoffel - Lauchcremesuppe mit Käseraspeln dazu ein Brötchen	 Eierpfannkuchen mit einer Füllung aus Blattspinat, Hirtenkäse und Emmentaler in Sahnesauce mit Reis und Salat	 Mini Frühlingsrollen mit Dip, Gemüseris und Salat
	a,(Weizen),b,h,	a,(Weizen),b,h	a,(Weizen),b,h,	a,(Weizen),b,d,h	a,(Weizen),h

Menü 2	 Hähnchenbruststeak mit pikanter Sauce, Kartoffelkroketten und Gemüse	 Geflügelgeschnetzeltes in Rahmsauce mit Reis und Erbsengemüse	 Rindergulasch mit Nudeln und Salat	 Hähnchenkeule mit Sauce, Salzkartoffeln und Möhrengemüse	 Gulaschsuppe mit Brötchen
	a,(Weizen),b,h,	a,(Weizen),b,d,h	a,(Weizen),b,d,h,j	a,(Weizen),b,h	a,(Weizen)b,h
Aktionen	Pommes frites 1,30 € Mayonnaise o. Ketchup p.P. 0,30 €		  Pizza 1,50 €	 6 Chicken Nuggets mit Dip 2,- €	
	2,9		 a,(Weizen)b,d,e,h	2,9,h	

Kennzeichnung Zusatzstoffe und Allergene

- *1 mit Farbstoff
- *2 mit Konservierungsmittel
- *3 mit Antioxidationsmittel
- *4 mit Geschmacksverstärker
- *5 geschwefelt
- *6 geschwärzt
- *7 gewachst
- *8 mit Phosphat
- *9 mit Süßungsmittel
- *10 enthält eine Phenylalaninquelle

- a,enthält glutenhaltiges Getreide
- b,enthält Sellerie
- c enthält Krebstiere
- d,enthält Eier
- e,enthält Fisch
- f,enthält Erdnüsse
- g, enthält Sojabohnen
- h, enthält Milch (inkl. Laktose)
- i, enthält Schalenfrüchte (Nüsse)
- j, enthält Senf
- k, enthält Sesamsamen

- l, enthält Schwefeldioxid/Sulfite
- m, enthält Lupinen
- n, enthält Weichtiere

 **Fisch**

 **Geflügel**

 **Vegetarisch**

 **Rindfleisch**

Da wir eine große Zahl an Lebensmitteln in unserem Betrieb verarbeiten, können wir trotz sorgfältigem Umgang mit den Lebensmitteln nicht garantieren, dass keine Spuren von Allergenen in unseren Speisen enthalten sind.