

Cafeteria - Speisekarte für den Zeitraum 11.10.2021 – 15.10.2021

	11.10.2021/Montag	12.10.2021/Dienstag	13.10.2021/Mittwoch	14.10.2021/Donnerstag	15.10.2021/Freitag
Essen I	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel Möhren Langkornreis (a,d,g,k)	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mediterranes Grillgemüse Nudeln (a,d,e,g,k)	Spaghetti Bolognese rein Rindfleisch mit Reibekäse (a,g,k,m)	Gegrillte Hähnchenkeule Paprikasoße Balkangemüse Petersilienkartoffeln (5,a,g,h,k)	Gebackenes Fischfilet Gemüse Kartoffelstampf (5,a,d,e,f,g,h,k)
Essen II	Putensteak In Kräuter-Eihülle Zucchini-gemüse Gemüsebulgur (a,d,g,k)	Fischfilet mit Kräuterkruste Kürbis-gemüse Weichweizen-Risotto (5,a,f,g,h,k)	Geschmorte Putenbrust Rahmwirsing Petersilienkartoffeln (5,a,g,h,k)	Allgäuer Schweinesteak mit Schinken und Käse überbacken grüne Bohnen Kartoffelkroketten (2,6,12a,g,k)	Hirschgulasch mit Waldpilzen Rosenkohl Spätzle (a,d,g,k)
Essen III					
Essen IV Vegan	Vegan Rote Beete Bratling Grillgemüse Tomatensugo (a,k,m)	Vegan Italienische Nudeln mit Rucola, Tomaten und Zucchini Basilikumsoße (a,k,m)	Vegan Gemüsecurry mit Linsen und Kichererbsen Reis (a,e,k,m)	Vegan Bunter Gemüsetopf mit Graupen und Tofu (5,a,h,k,m)	Vegan Kichererbsenbällchen mit chinesischem Gemüse, rote Linsen Reis (a,e,k,m)

Salat vom Buffet bitte an der Kasse wiegen lassen (1,00 € pro 100 g).

Änderungen vorbehalten.

Zusatz- und Konservierungsstoffe; Allergenkennzeichnung

 1)mit Farbstoff, 2)mit Konservierungsstoff, 3)koffeinhaltig, 4)chininhaltig, 5)geschwefelt, 6)Phosphat, 7)mit Milcheiweiß,
 8)geschwärzt, 9)mit Süßungsmittel, 12)Antioxidationsmittel, 13)Formfleisch, 14)mit Geschmacksverstärker

 a)Glutenhaltiges Getreide, b)Krebstiere, c)Lupinen, d)Eier, e)Senf, f)Fische, g)Milch(einschließlich Laktose),
 h)Schwefeldioxid und Sulfite, i)Sesamsamen, j)Schalenfrüchte, k)Sellerie, l)Erdnüsse, m)Sojabohnen, n)Weichtiere