

Cafeteria - Speisekarte für den Zeitraum 27.09.2021 – 01.10.2021

	27.09.2021/Montag	28.09.2021/Dienstag	29.09.2021/Mittwoch	30.09.2021/Donnerstag	01.10.2021/Freitag
Essen I	Rinderragout Gärtnerin Art Makkaroni (a,k)	Gebratenes Nackensteak mit Kräuterbutter grüne Bohnen Pommes frites (a,e,g,k)	Berliner Boulette Erbsen und Möhren Kartoffelpüree (5,a,d,e,g,h,k)	Streifen von der Hähnchenbrust mit Pilzen Spätzle (a,d,g,k)	Lammhacksteak mit Feta, Oliven und Tomaten Tomatenreisnudeln (8,a,d,e,g,h,m,k)
Essen II	Putensteak mit Pfirsich und Käse überbacken Zucchini mix Rosmarin-Kartoffeln (5,a,g,h)	Buntbarschfilet in Eihülle gebraten Gemüsemix Petersilienkartoffeln (5,a,d,f,g,h,k)	Geschmorter Rinderbraten Rosenkohl Kartoffelklöße (a,d,e,g,k)	Halbes Grill-Hähnchen Gartengemüse Pommes frites (g,k)	Paniertes Fischfilet Remouladensoße Kartoffel-Gurken-Salat (5,a,d,e,f,g,h,k)
Essen III					
Essen IV Vegan	Vegan Penne mit buntem Gemüse Tomatensoße (a,k,m)	Vegan Ungarisches Soja-Geschnetzeltes Petersilienkartoffeln (5,a,h,k,m)	Vegan Marokkanischer Gemüse Eintopf mit Kichererbsen und Aprikosen (5,a,h,k,m)	Vegan Vollkorn-Spaghetti Gemüsebolognese (a,k,m) Vegetarisch mit Reibekäse (g)	Vegan Kürbiscremesuppe mit Kokos und Chili Baguette (5,a,h,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