

LUNCH

6. bis 10. Juni



 = Fit-Gericht

MENÜ 1

MENÜ 2

MENÜ 3

MENÜ 4

MO

Pfingstmontag

DI

Bauernfrühstück
mit Pilzen und
Salat

10a, 11, 15

paniertes Schnitzel,
Spargel, Sauce
Hollandaise und
Salzkartoffeln

10a, 27

Vegetarische
Brokkoli-Nuss-
Ecke mit
Kräuterschmand

27

Fischeintopf

28

MI

Spirelli mit
Bolognese

10a, 27

Bowl mit Lachs

28

Möhreneintopf
mit
Rindfleisch

24

Rote Bete Puffer
mit
Kräuterschmand

10a, 11, 15

DO

Hühnerfrikassee
mit Reis

10a, 11, 15, 17

gebratenes
Zanderfilet, Spargel,
Sauce Hollandaise
und Salzkartoffeln

10a, 11, 15, 28

Mie-Nudel-Salat
"Frutti de Mare"

10a, 28

Pancake mit roter
Grütze

10a, 11, 15, 27

FR

Szegediner
Gulasch mit
Salzkartoffeln

2, 29, 10a

Rotbarschfilet
überbacken mit
Fetakäse, Tomate,
Kräuterbaguette

Basmatireis mit
Chinamix und
Frühlingsrolle

1, 2, 3, 10a, 14, 17, 18

Eier in Senfsoße
mit
Salzkartoffeln

10a, 11, 15, 18, 27

4,20 €
Preis für Mitarbeiter
5,80 €
Preis für Besucher

6,00 €
Preis für Mitarbeiter
7,00 €
Preis für Besucher

3,60 €
Preis für Mitarbeiter
5,20 €
Preis für Besucher

3,60 €
Preis für Mitarbeiter
5,20 €
Preis für Besucher

Das Team der Cafeteria wünscht einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

deklarationspflichtige Zusatzstoffe & Allergene: Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Farbstoff; (24) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe Allergene: (10) Glutenhaltige Getreide - und erzeugnisse; (11) Laktose; (26) Krebstiere und -erzeugnisse; (27) Eier und -erzeugnisse; (28) Fisch und -erzeugnisse; (13) Soja und -erzeugnisse; (15) Milch und -erzeugnisse; (16) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (17) Sellerie und -erzeugnisse; (18) Senf und -erzeugnisse; (19) Sesam und -erzeugnisse; (14) Schwefeldioxid und Sulfide (>10mg/kg); (21) Weichtiere und -erzeugnisse; (a) Weizen 10b) Roggen, 10c) Gerste, 10d) Hafer, 10e) Dinkel, 10f) Kamut, 10g) Hybridstämme, 16a) Mandeln, 16b) Haselnüsse, 16c) Walnüsse, 16d) Cashewnüsse, 16e) Pecannüsse, 16f) Paranüsse, 16g) Pistazien, 16h) Macadamianüsse

Trotz sorgfältiger Zubereitung und Kennzeichnung unserer Speisen können Kreuzkontaminationen durch unsere Lieferanten mit Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden.